

# Crema di zucchini e robiola

## INGREDIENTI:

6 zucchini,  
1 cipollotto fresco,  
1 tazza di brodo vegetale,  
100 gr di robiola,  
5 foglie di basilico,  
3-4 ciuffetti di prezzemolo,  
sale qb,  
pepe qb,  
3 cucchiaini di olio evo.

Scaldare l'olio con il cipollotto tritato e farlo ammorbidire aggiungere le zucchini pulite delle estremità e tagliate a pezzetti. Unire il brodo, salare e far cuocere a fuoco medio e coperto per 10' circa. Spegnerne e lasciar intiepidire per qualche minuto aggiungere la robiola, prezzemolo, basilico e un pizzico di pepe e frullare e servire. Si può accompagnare con dei crostini di pane.