



CUCINA CON NOI!

# Vellutata di verdure con gamberi e cipollotti

## INGREDIENTI

2 buste di [Verduri Verdure Scelte Orogel](#)

---

2 cipollotti

---

200 g yogurt magro

---

olio extravergine di oliva

---

8 code di gamberi

---

1 cucchiaino di [Aglio Orogel](#)

---

250 g di panna fresca

---

sale e pepe

---



30



4



Facile



Zuppe

#### Preparazione

- 1 Versare il Verduri ancora surgelato in una casseruola, cuocere e lasciare raffreddare.
- 2 In una terrina, mescolare con cura l'aglio tritato finissimo, lo yogurt, la panna e un pizzico di sale e pepe. Incorporare il composto al Verduri e lasciare raffreddare in frigo per un paio d'ore.
- 3 Lavare le code di gambero e farle insaporire in padella con un filo d'olio. Mettere da parte e nella stessa padella far appassire i cipollotti freschi tagliati ad anelli.
- 4 Versare il Verduri in piatti fondi, aggiungere le code di gambero e i cipollotti. Ottimo servito in bicchierini come finger food!

