



CUCINA CON NOI!

Vellutata di zucca e arance

INGREDIENTI

due confezioni di **Zucca a cubetti Orogel**

una cipolla dorata

il succo di un'arancia

l'okne a'qhe

pistacchi non salati

chicchi di melagrana

olio evo

sale e pepe q.b.

50

4

Media

Preparazione

- 1 Tagliare la cipolla a cubetti e farla appassire in una casseruola con qj'Ωhk`e khek ark*
- 2 Aggiungere alla cipolla la zucca a cubetti ancora surgelata e mezzo litro d'acqua. Coprire con il coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per circa 12 minuti.
- 3 Bnqhh]na h] vq__] _kj eh iejeleian 'Ωjk]` kppajana qj] rahhqp]p]* =cceqjcana]j_da eh oq__k`e]n]j_e] lna_a`ajpaiajpa Ωhpn]pk*
Cuocere ancora qualche minuto e insaporire a piacere con sale e pepe.
- 4 Oanrena h] rahhqp]p] _kj Ωkne a`qhe(_de__de `e iah]cn]j] a mq]h_da pistacchio tritato.

