



### **Ingredienti**

Vol au vent già pronti (io li ho comprati già confezionati)

2 grosse zucchine genovesi

1 cipolla

olio d'oliva

sale

### **Preparazione**

Affettiamo la nostra cipolla e mettiamola in un tegame con dell'olio preriscaldato, lasciamola rosolare qualche minuto e poi aggiungiamo le zucchine lavate, private dei due estremi e tagliate a dadini, mescoliamo e aggiungiamo un bicchiere d'acqua e del sale.

Copriamo e abbassiamo la fiamma.

Lasciamo ammorbidire le zucchine per circa 20 minuti poi togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente prima di passarle con un frullatore ad immersione.

Otterremo così la nostra crema di zucchine pronta per guarnire i nostri vol au vent, et voilà!

L'aperitivo è pronto!