

**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!