



supă

Supă cremă de dovlecei

Prepari **4 porții** în **25 minute**, plus timpul de fierbere.

Adună la un loc: 500g dovlecei, 1 ceapă medie, 1 cățel de usturoi, 2 linguri de ulei Bonatello, sare, piper alb proaspăt măcinat, 50ml vin alb sec, 150ml smântână pentru gătit, 2 linguri de frunze proaspete de busuioc.

Curăță dovleceii, spală-i și taie-i cubulețe. Curăță ceapa și usturoiul și mărunțește-le. Încinge uleiul într-o oală, călește ceapa, adaugă usturoiul și dovleceii. Amestecă în continuu timp de 3 minute.

După ce ai călit legumele acoperă-le cu 600ml apă și azonează totul cu sare și piper. Pune un capac și lasă-le să fiarbă împreună timp de 25 minute. La sfârșit adaugă vinul și smântâna, lasă-le să mai dea un clocot și stinge focul.

Pasează bine toate legumele și supa e gata. Servește-o cu frunze proaspete de busuioc tăiate în fâșii subțiri.

Secretul lui Bonatello

Taie câteva felii subțiri de dovlecei, rumenește-le în câteva picături de ulei și așază-le în farfuria chiar înainte de servire.