Zuppa fredda estiva di zucchine

FACILEeBUONO

700 grammi di zucchine
2 spicchi d'aglio
timo
peperoncino
olio d'oliva
1 litro di brodo di verdura

Per le calde serate d'agosto

Mondiamo le zucchine, laviamole e tagliamole a tocchetti.
In una padella antiaderente rosoliamo nell'olio l'aglio sbucciato e tagliato a metà, togliamolo dopo alcuni minuti.
Rosoliamo le zucchine, spolveriamole con il timo e del peperoncino.
Proseguiamo la cottura per 10 minuti sempre rimestando.
Nel frattempo prepariamo il brodo e rovesciamolo sulle le zucchine, facciamo riprendere il bollore e proseguiamo la cottura per altri 20 minuti.

Deliziose fredde o tiepide.

Prova questa particolare zuppa fredda estiva di verdura, ideale per le calde giornate d'estate.