Vellutata di Arance Rosse di Sicilia IGP, zucca e pistacchi

1 chilo di zucca
¾ arance rosse
1 cipolla piccola
1 spicchio d'aglio
1 litro e mezzo di brodo vegetale
1 cucchiaio di farina o fecola
1 grammi di pistacchi freschi

Preparazione

Pulite e affettate la zucca (eliminate prima i semi con un cucchiaio e poi tagliate via la scorza).
Pestate i pistacchi nel mortaio fino ad ottenere una granella grossolana.
Mettete la zucca in una pentola con un mestolo di brodo e fatela cuocere finché sarà diventata tenera. Tagliate le arance e mettete da parte la fetta centrale per guarnire le ciotole, quindi spremete le metà ottenute.
Quando la zucca è cotta unite la farina e frullate fino ad ottenere una crema omogenea.
Quindi, a fuoco spento per preservarne il contenuto in vitamine, unite il succo di arancia rossa e frullate ulteriormente.
Sistemate la crema nelle fondine e spolveratele coi pistacchi tritati.
Guarnite con le fette di arancia e servite.