

ZUPPE E MINESTRE

GranBauletto Comfort Food

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Voglia di coccole, ecco il GranBauletto Rustico in versione Comfort Food: una vellutata avvolgente e dai sapori morbidi accompagnati da crostini croccanti e saporiti. Proprio ciò che ci vuole per confortarsi dopo un giorno di lavoro.

INGREDIENTI

GRANBAULETTO RUSTICO 4 fette

ZUCCHINE 4

PATATE 1

ZUCCA 100 gr

PORRI 1

EMMENTALER grattugiato - 50 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Pulite ed affettate il porro.



2 Scaldate un fondo d'olio in una pentola a fondo spesso e aggiungetevi il porro.





3 Mentre il porro si cuoce, sbucciate e tagliate la patata a tocchetti.





4 Aggiungete le patate alla pentola e continuate a cuocere.



5 Lavate e spuntate le zucchine. Tagliatele in quarti e rimuovete la parte centrale più ricca di semi, quindi tagliatele a tocchetti e trasferitele in pentola.





6 Aggiungete un litro d'acqua nella pentola così da facilitare la cottura delle verdure.



7 Tagliate le fette di pane a cubetti e disponetele su di una griglia in una teglia cosicché il calore possa tostarle su entrambi i lati.

Distribuite l'emmental sul pane e infornate a 180°C per circa 10 minuti o fino a che il formaggio non sia completamente fuso.



8 Tagliate la zucca a cubettini e friggetela nell'olio. Scolateli dall'olio, trasferiteli su carta assorbente e salateli.



9 Una volta cotta la minestra, trasferitela in un bicchiere e frullatela con un frullatore ad

immersione.

Servite la minestra con un filo d'olio a crudo, qualche cubetto di zucca e i crostini.



