

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Purea di zucca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **purea di zucca** non è propriamente una ricetta fatta e finita, bensì si tratta di una preparazione che può trasformarsi in diverse cose, ad esempio, con l'aggiunta di un po' di patata lessa diventa un ottimo puré dal sapore dolciastro e dal colore più aranciato, aggiungendo poca panna può diventare un'ottima vellutata da accompagnare con crostini di pane, può anche diventare il ripieno della famosissima Pumpkin Pie americana.

Insomma, non perdetevi questo video, vi potrà sempre tornare comodo, provatela e ci darete ragione senza ombra di dubbio!

Se amate questo ingrediente saporito ma delicato

allo stesso tempo, provate a fare con noi queste altre ricette con la zucca gustose ma semplicissime.

INGREDIENTI

ZUCCA 1,5 kg

[zucca al forno con uova](#)

[zucca e pangrattato](#)

[lasagne con zucca e porri](#)

[zucca al forno](#)

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la zucca a metà per la larghezza, come fosse un panino.



- 2 Eliminate i semi ed i filamenti al suo interno aiutandovi con un cucchiaio.



- 3 Trasferite le due metà di zucca con la buccia rivolta verso l'alto in una teglia foderata con carta forno ed infornate a 200-210°C per circa 40 minuti.



- 4 Una volta cotta, sfornate la zucca e lasciatela freddare.



- 5** A questo punto ricavate la polpa dalla zucca scavandola con un cucchiaio, quindi trasferitela in un contenitore per poi frullarla rendendola una purea omogenea.



