

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 g di zucca senza buccia  
1 patata  
1 porro  
panna  
burro  
brodo  
formaggio grattugiato.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zucca e la patata a quadrotti, mettere in una pentola con brodo vegetale e cuocere per circa 30 minuti, frullare bene fino a quando risulta una crema omogenea, aggiungere un pezzo di burro, un pò di panna, un pizzico di sale, pepe, mescolare e rimettere sul fuoco, appena si rimette a bollire togliere dal fuoco, versare nei piatti e cospargere con parmigiano reggiano grattugiato.