

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 sbucciata

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.

2 Appena si rimette a bollire togliere dal fuoco, versare nei piatti e cospargere con parmigiano reggiano grattugiato.