

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

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



INGREDIENTI

ZUCCA GIALLA 1 kg
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
ERBETTE MISTE aromatiche - 1 mazzetto
SALVIA 1 foglia
RISO 100 gr
SALE
PEPE NERO
CANNELLA in polvere -
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Sbucciate la zucca, tagliatela a grossi spicchi, eliminate i semi e tagliatela a piccoli dadi.

Sbucciate e tritate finemente le cipolle, fatele soffriggere in un paio di cucchiai di olio, unitevi l'aglio sbucciato e pestato, e i dadi di zucca. Lasciateli cuocere sino a farli diventare quasi teneri, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, unite il mazzetto di erbe e la salvia, aggiungete 1,5 litro di acqua e fate bollire dolcemente a tegame scoperto per una mezz'ora. Poi togliete il mazzetto di erbe e passate la minestra al frullatore. Rimettete poi la crema nel tegame, versate il riso e fate cuocere per altri 15 minuti, insaporendo da ultimo con il sale, il pepe, la cannella e l'olio rimanente. Servitela con parmigiano grattugiato.