

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La crema di zucca è un primo piatto che a prima vista potrebbe sembrare complicatissimo, pieno di passaggi e difficile da rendere vellutata e setosa. Al contrario, si tratta di una ricetta semplicissima dove è necessario semplicemente cuocere le verdure e frullarle.

La zucca dolce e delicata si presta benissimo ad essere utilizzata come ingrediente in tantissime ricette sia dolci che salate. Inoltre trovandosi in natura sotto diverse forme e qualità si adatta in maniera perfetta a qualunque tipo di piatto. Ed è per questo motivo che qui di seguito vogliamo proporvi diverse ricette con la zucca, tutte da

provare:

[torta alla zucca](#)

[ravioloni alla zucca](#)

[zucca marinata](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr

PATATE 400 gr

CIPOLLE ½

BRODO VEGETALE 750 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Affettate sottilmente le cipolle.



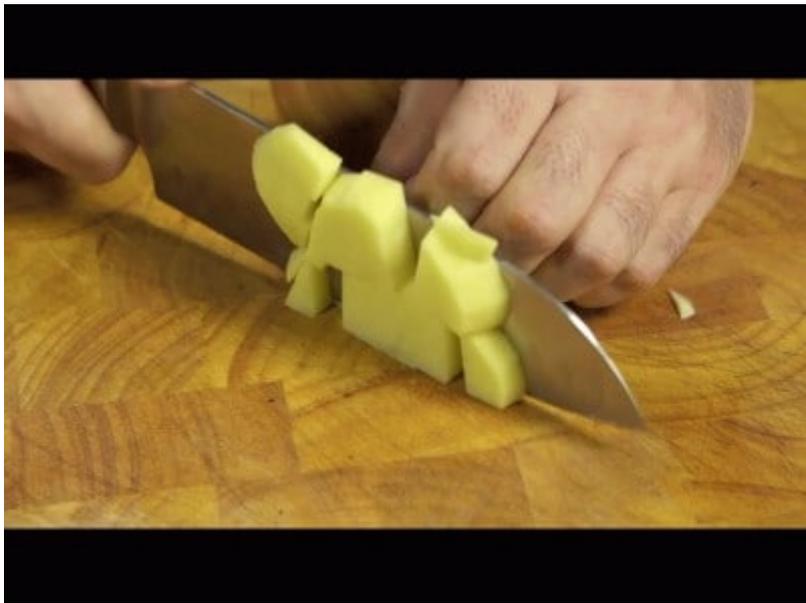
2 Scaldate l'olio in una casseruola, possibilmente di rame.



3 Aggiungete la cipolla e fatela rosolare.



4 Pulite la zucca e le patate e tagliatele a tocchetti.



5 Aggiungete le verdure a dadini alla casseruola e fate prendere calore.



6 Coprite tutto con il brodo vegetale e salate adeguatamente.



7 Cuocere per trenta minuti, quindi passare tutto con il mixer aggiungendo il parmigiano grattugiato.



8 Servite con un filo d'olio e una macinata di pepe.

