

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca e patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2/3 fette di zucca
circa la stessa quantità di patate
scalogno
pasta corta o crostini di pane
cipollina fresca o prezzemolo
sale
olio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Rosolare lo scalogno in poco olio, aggiungere la zucca e le patate a pezzetti piccoli....

Lasciar rosolare 2 minuti.



3 Coprire con brodo vegetale e lasciar cuocere coperta a fuoco lento per circa 30-40 minuti.



4 Frullare tutto.



5 Servire con i crostini o con la pasta cotta al dente a parte, quindi aggiunta alla crema in ebollizione per un paio di minuti.

Un po' di cipollina tritata ed è pronta.

