

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500g di zucca arancione
3 patate medio-grandi
un ciuffo di prezzemolo
latte 400ml
olio
sale e pepe
crostini di pane

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere in padella antiaderente la zucca e le patate a cubetti con un goccio d'olio e 2 bicchieri circa di acqua. Dopo circa 30-40 minuti di cottura salare, pepare e frullare con il minipimer. Unire il prezzemolo tritato e allungare con il latte tiepido, se necessario aumentare la dose di latte fino ad ottenere la cremosità desiderata. Servire in coppette singole con cubetti di pane tostato in forno a 200 gradi per 10-15 minuti. Farete un figurone da grand gourmet!!!!