

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Miglio e zucca

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di zucca
1/2 litro di latte
5 cucchiaini da minestra di miglio
parmigiano
zucchero
sale
burro.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a pezzetti la zucca, privandola della parte esterna e metterla a cuocere nel latte, insieme al miglio; condire con il sale e zucchero (un pizzico), passare al setaccio o frullare e servire spolverata con il parmigiano e con un pezzetto di burro.
- 2 Si può ottenere un potage, aumentando la quantità di latte.