

ZUPPE E MINESTRE

Purè di zucca

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Una grossa zucca

lardo

fagioli

cagliato in salamoia

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare la zucca e tagliarla a grossi dadi. Far cuocere in una pentola molto capace il lardo con i fagioli, già messi in acqua tiepida dalla sera precedente. Aggiungervi la zucca e rimestare continuamente con un cucchiaino di legno. A fine cottura unirvi il cagliato sciolto nel brodo caldo e, se il composto è troppo liquido, aggiungervi una manciata di farina.
La preparazione del purè di zucca richiede tempi lunghi (non meno di tre ore).

NOTE

