

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di latte con zucca e cornflakes

LUOGO: Europa / Moldavia

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



INGREDIENTI

6 bicchieri di latte
500g di zucca
½ bicchiere di zucchero
2 cucchiari di burro
1 bicchiere di cornflakes
sale

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate la zucca e tagliatene una parte a dadini, cospargetela di zucchero e lasciatela riposare in una casseruola coperta così da ammorbidirla.
Fate lessare la rimanente zucca e, una volta cotta, grattugiatela.
Ora versate nel latte bollente prima la zucca tagliata a dadini e poi quella grattugiata, aggiungete, poi, il sale, il burro e fate bollire il tutto per 5-10 minuti. In fine aggiungete un altro po' di burro.

Prima di servire aggiungete alla zuppa i cornflakes.