

PRIMI PIATTI

Crema di zucca e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Una **coccola calda**, colorata e incredibilmente cremosa: la **crema di zucca e patate** è la risposta perfetta **quando si ha voglia di un piatto che scaldi il cuore**. È una di quelle preparazioni che, con la loro semplicità, diventano un cavallo di battaglia in cucina. **Questa ricetta è un vero e proprio inno alla versatilità della zucca e delle patate**, un abbinamento vincente che ritroviamo in tante altre preparazioni, come la versione rustica di [Zucca e patate al forno](#) o il ripieno dei deliziosi [cappellacci](#). La sua consistenza vellutata la rende simile ad altre creme deliziose, come la [Zuppa di zucca e mascarpone](#), ma con **una nota più rustica data dalla pancetta croccante**. Segui questi semplici passaggi

e porterai in tavola una vellutata di zucca e patate da leccarsi i baffi!

INGREDIENTI PER LA CREMA DI ZUCCA E PATATE

ZUCCA PULITA 400 gr

PATATE 400 gr

SCALOGNO o 1 cipolla piccola - 1

BRODO VEGETALE caldo - 500 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 ml

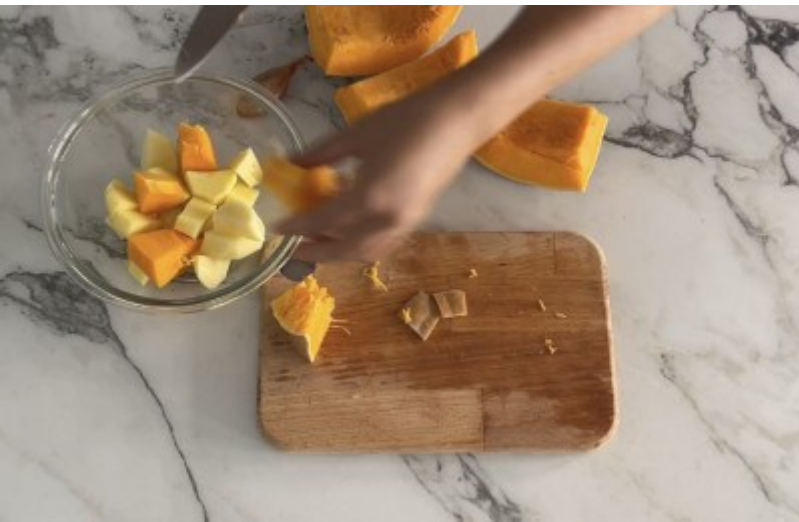
INGREDIENTI PER GUARNIRE LA CREMA DI ZUCCA E PATATE

PANCETTA DOLCE a cubetti - 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME SI FA LA CREMA DI ZUCCA E PATATE

- 1 Prepara le verdure. Per prima cosa, sbuccia la zucca e le patate, poi tagliale a cubetti non troppo grandi. Affetta finemente la cipolla o lo scalogno.





- 2 Avvia la cottura della vellutata. In una pentola capiente, fai scaldare l'olio e soffriggi dolcemente lo scalogno finché non diventa trasparente. Aggiungi i cubetti di zucca e patate, mescola per un minuto per insaporirli, poi versa il brodo vegetale caldo fino a coprire le verdure. Metti il coperchio e lascia cuocere a fuoco medio-basso per circa 30 minuti, o finché le verdure non saranno tenerissime.





- 3 Prepara la pancetta croccante. Mentre le verdure cuociono, metti una padella antiaderente sul fuoco. Senza aggiungere altri grassi, versa i cubetti di pancetta e falli sfriggere a fiamma media finché non diventeranno dorati e croccanti. Toglili dalla padella con una schiumarola e mettili da parte su un foglio di carta assorbente.



4 Frulla e servi. Quando le verdure sono cotte, frulla tutto con un frullatore a immersione direttamente nella pentola, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Se ti piace, questo è il momento di aggiungere la panna per un risultato ancora più cremoso. Assaggia e regola di sale, se necessario.





- 5** Servi la vellutata caldissima in quattro ciotole, guarnendo ogni piatto con i cubetti di pancetta croccante e un giro di buon olio a crudo.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il soffritto è la base: Il segreto per una crema saporita parte da un buon soffritto. Fai appassire lo scalogno a fuoco dolcissimo nell'olio, finché non diventa traslucido e quasi dolce. Questa è la base di sapore che farà la differenza.

La patata giusta: Per una vellutata perfetta, usa patate a pasta bianca o farinosa. Sono ricche di amido e, una volta frullate, contribuiranno a creare una consistenza naturalmente cremosa e densa.

Zero sprechi: Se usi una zucca biologica, non buttare via la buccia! Lavala bene e aggiungila a pezzetti nel brodo vegetale che userai per la cottura: gli darà colore e sapore.

COME CONSERVARE LA CREMA DI ZUCCA E PATATE

Puoi conservare la crema di zucca e patate in frigorifero, in un contenitore ermetico, per 2-3 giorni. È consigliabile conservare la pancetta croccante a parte e aggiungerla solo al momento di servire, dopo aver scaldato la crema.

Puoi anche congelare la vellutata (senza panna e pancetta) in porzioni.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i piatti a base di zucca e patate, ecco altre ricette che ti faranno innamorare:

Flan di zucca: Un antipasto elegante e raffinato, con una consistenza che si scioglie in bocca.

Quiche di zucca e patate: Una torta salata rustica e saporita, perfetta come piatto unico per una cena informale.

Parmigiana di patate: Un grande classico rivisitato, un piatto unico ricco e filante che conquista tutti.

Vellutata di zucchine e patate: Una variante più estiva ma ugualmente deliziosa e cremosa.