

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca e porri

di: *Pagnottina80*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Di questa crema di zucca e porri la sua autrice Pagnottina80 ci dice:

"una crema leggera dal sapore delicato, con due ingredienti che messi insieme mi piacciono molto, la zucca e i porri!!!

Provatela perchè è buonissima!!!"

In effetti noi l'abbiamo provata ed è stato un gran successo!

INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr
PORRI 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO
BRODO VEGETALE 1 l
ROSMARINO

PER ACCOMPAGNARE

PANE BIANCO IN CASSETTA 4 fette
EMMENTHAL

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e affettate i porri e stufateli in padella con qualche cucchiaio di olio.



- 2 Pulite la zucca dalla buccia e dai semi e tagliatela a cubetti. Unitela ai porri ed insaporite il tutto con sale, pepe e brodo vegetale.





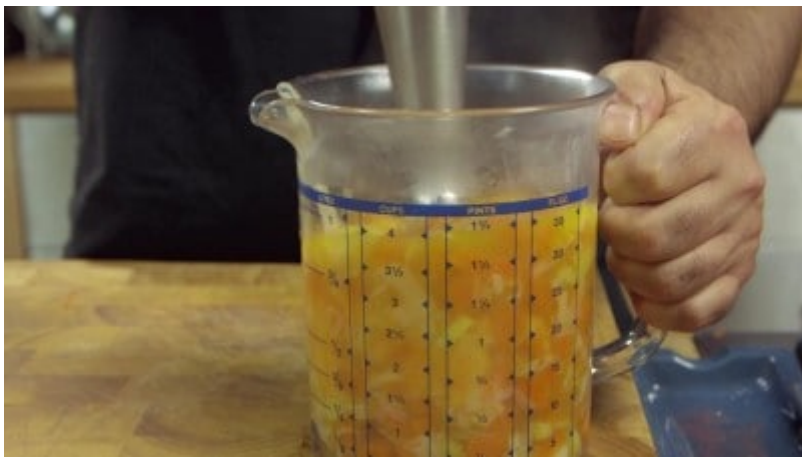
3 Coprite il tegame e lasciate cuocere per circa 20 minuti.



4 Grattugiate l'emmental facendolo ricadere direttamente sulle fette di pancarrè. Trasferite le fette di pane in teglia e fatele gratinare a 180°C per 10 minuti.



5 Quando la zucca e i porri sono cotti, frullateli e regolate di sale.



6 Servite la crema di zucca e porri accompagnandola con i crosini al formaggio e cospargete di rosmarino tritato finemente, un filo d'olio a crudo ed una macinata di pepe nero.





