

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra alla zucca e latte

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



Se avete voglia di coccolarvi un po', magari a cena, dopo una giornata faticosa e fredda, la **minestra alla zucca** e latte è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta buonissima e senza ombra di dubbio molto semplice da fare. Provatela e vedrete che successo sulle vostre tavole. Se vi piace la zucca, scoprite le nostre [ricette con la zucca](#).

La crema di zucca è un piatto perfetto per grandi e piccoli, perchè il suo gusto è tanto delicato.

Provate questa ricetta buonissima! Vedrete che il sapore incredibile vi conquisterà !

La zucca dolce, delicata, umida e succosa ben si presta ad essere utilizzata in diverse ricette, anche in base alla sua provenienza, tipo e qualità.

Ecco per voi quando altre ricette con la zucca che dovete assolutamente provare:

[zucca al forno con uova](#)

[zucca e pangrattato](#)

[lasagne con zucca e porri](#)

## INGREDIENTI

ZUCCA pulita - 700 gr

LATTE 700 ml

PASTA CORTA del formato che preferite -  
250 gr

BRODO GRANULARE 1 pizzico

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la minestra alla zucca e latte, pulite bene la zucca eliminando la buccia, i semi e i filamenti interni, quindi tagliatela a pezzi regolari.





- 2 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua spicca il bollore, salatela adeguatamente, tuffate la zucca nell'acqua bollente coprite e lasciate lessare fino a quando sarà diventata morbida. Controllate il grado di cottura della zucca, infilzandola con una forchetta, comunque calcolate all'incirca 7-8 minuti di cottura.





- 3 Nel frattempo versate e lasciate scaldare in una casseruola dai bordi alti il latte. Insaporite il latte con un pizzico di brodo granulare.





- 4 Appena la zucca avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, scolatela bene, raccoglietela all'interno del contenitore del frullatore ad immersione, frullatela e riducetela in una purea.





- 5** Unite la purea di zucca, nella casseruola con il latte bollente lasciate insaporire e portate a bollore.



- 6** Una volta che il composto di latte e zucca avrà raggiunto il bollore, aggiungete nella casseruola il formato di pasta che preferite e portate a cottura, mescolando di tanto in tanto, per evitare che la minestra si attacchi al fondo.



**7** Appena la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata, impiattate, spolverate con del parmigiano grattugiato e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e servite.



