

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Purea di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

ZUCCA 1,5 kg

La purea di zucca non è propriamente una ricetta fatta e finita, bensì si tratta di una preparazione che può trasformarsi in diverse cose, ad esempio, con l'aggiunta di un po' di patata lessa diventa un ottimo puré dal sapore dolciastro e dal colore più aranciato, aggiungendo poca panna può diventare un'ottima vellutata da accompagnare con crostini di pane, può anche diventare il ripieno della famosissima Pumpkin Pie americana.

Insomma, non perdetevi questo video, vi potrà sempre tornare comodo!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la zucca a metà per la larghezza, come fosse un panino.



- 2 Eliminate i semi ed i filamenti al suo interno aiutandovi con un cucchiaio.



- 3 Trasferite le due metà di zucca con la buccia rivolta verso l'alto in una teglia foderata con carta forno ed infornate a 200-210°C per circa 40 minuti.



- 4 Una volta cotta, sfornate la zucca e lasciatela freddare.



- 5 A questo punto ricavate la polpa dalla zucca scavandola con un cucchiaio, quindi trasferitela in un contenitore per poi frullarla rendendola una purea omogenea.

