

ZUPPE E MINESTRE

# Crema di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



## INGREDIENTI

400 g di zucca senza sbucciata

1 patata

1 porro

panna

burro

brodo

formaggio grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zucca e la patata a quadrotti, mettere in una pentola con brodo vegetale e cuocere per circa 30 minuti, frullare bene fino a quando risulta una crema omogenea, aggiungere un pezzo di burro, un pò di panna, un pizzico di sale, pepe, mescolare e rimettere sul fuoco.
- 2 Appena si rimette a bollire togliere dal fuoco, versare nei piatti e cospargere con

parmigiano reggiano grattugiato.