

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca francese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crema di zucca alla francese** è un comfort food ideale nella stagione autunnale, quando i primi freddi intensi iniziano a farsi sentire in maniera più prepotente e quando soprattutto la zucca si trova nel migliore dei modi! Una ricetta antica che mette d'accordo tutti a tavola, perché pur essendo semplice non è banale grazie alla presenza delle erbe aromatiche. Se come noi amate la zucca e volete sperimentare nuove ricette vi proponiamo di provarla anche nella versione al [forno](#) e [dolce](#).

INGREDIENTI

ZUCCA GIALLA 1 kg
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
ERBETTE MISTE aromatiche - 1 mazzetto
SALVIA 1 foglia
RISO 100 gr
SALE
PEPE NERO
CANNELLA in polvere -
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per fare la crema di zucca alla francese, sbucciate la zucca, tagliatela a grossi spicchi, eliminate i semi e tagliatela a piccoli dadi. Sbucciate e tritate finemente le cipolle, fatele soffriggere in un paio di cucchiai di olio, unitevi l'aglio sbucciato e pestato, e i dadi di zucca. Lasciateli cuocere sino a farli diventare quasi teneri, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, unite il mazzetto di erbe e la salvia, aggiungete 1,5 litro di acqua e fate bollire dolcemente a tegame scoperto per una mezz'ora. Poi togliete il mazzetto di erbe e passate la minestra al frullatore. Rimettete poi la crema nel tegame, versate il riso e fate cuocere per altri 15 minuti, insaporendo da ultimo con il sale, il pepe, la cannella e l'olio rimanente. Servitela con parmigiano grattugiato.

CONSIGLIO

Posso prepararla anche con un po' di anticipo?

Certo, fatta riposare sarà ancora più buona.

Potrei aggiungere dei crostini di pane?

Certo, è un ottimo modo per servirla!