

ZUPPE E MINESTRE

# Crema di zucca francese

di: *Cookaround*

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](#).

## 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