

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Miglio e zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 g di zucca
1/2 litro di latte
5 cucchiaini da minestra di miglio
parmigiano
zucchero
sale
burro.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a pezzetti la zucca, privandola della parte esterna e metterla a cuocere nel latte, insieme al miglio; condire con il sale e zucchero (un pizzico), passare al setaccio o frullare e servire spolverata con il parmigiano e con un pezzetto di burro.
- 2 Si può ottenere un potage, aumentando la quantità di latte.