

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di zucca tartufata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 g di zucca gialla
brodo
10 g di burro
1/2 patata
1 tazza di latte
sale
pepe in grani
1 cucchiaino di parmigiano
tartufo.

PREPARAZIONE

1 Private della buccia la zucca e tagliatela a tocchetti. Altrettanto fate con la patata. Fate imbiondire il burro in una casseruola e aggiungete la zucca e le patate; poi versate dell'acqua calda fino a ricoprire le verdure. Cuocete a fuoco lento.

Togliete i pezzi di verdura dalla casseruola e metteteli nel mixer con un po' di brodo;

frullate il tutto fino ad ottenere una crema che diluirete a seconda dei vostri gusti aggiungendo altro brodo.

Incorporate alla crema ottenuta un pò di latte e il formaggio, sale e una spolverata di pepe. Rimettete il tutto sul fuoco per 10 minuti e prima di servire aggiungete le lamelle di tartufo.

2 Potete servire questa zuppa in una grande zucca svuotata o in piccole zucche monodosi, precedentemente svuotate della polpa e poi richiuse appoggiandoci sopra la loro calottina.