

Crema di zucca

Per 4 persone

Ingredienti:

50 g di burro

125 g di verdure (cipolla, porro, sedano) tritate finemente

500 g di zucca

1 1/4 l di brodo

50 ml di panna

25 g di burro

100 g di patate tagliate a dadi

Sale e pepe

1 c di panna montata

Preparazione:

Sbucciare la zucca, pulirla e tagliarla a dadi. Scaldare 40 g di burro in una pentola, aggiungere le verdure (cipolla, porro, sedano) e rosolare. Aggiungere la polpa di zucca e le patate e rosolare brevemente. Versare il brodo e la panna, insaporire con sale e pepe e portare ad ebollizione la minestra continuando a mescolare. Far bollire per mezz'ora, togliendo più volte la schiuma. Frullare la crema nel frullatore, aggiungere 25 g di burro e portare un'altra volta ad ebollizione. Insaporire con sale e pepe Tempo di cottura: ca. 30 minuti Suggestivo:

Prima di servire la crema collocate un cucchiaino di panna montata ed alcune gocce di olio di semi di zucca al centro del piatto.

