

MINESTRA ALLA MENTUCCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fetta di zucca,
- 2 patate,
- 2 carote,
- 2 gambi di sedano,
- 1 cipollotto,
- 1 porro,
- 50 g di burro,
- 25 cl di panna,
- 1 mazzetto di mentuccia fresca,
- sale,
- pepe,
- noce moscata.

Mondate, lavate e tagliate a pezzetti tutte le verdure.

Tritate finemente la mentuccia, tenendo da parte qualche fogliolina intera.

Mettete le verdure e la menta tritata in una casseruola, aggiungete la panna e 1 litro e mezzo di acqua, salate e fate cuocere un quarto d'ora.

Poi pepate e profumate con un pizzico di noce moscata.

Quando tutte le verdure saranno pronte, versate la minestra in una zuppiera e conditela con il burro crudo.

Distribuite sulla superficie della minestra le foglie di mentuccia e portatela in tavola caldissima.

A parte potete servire dei crostini di pane fritti in un po' d'olio.