

PURÈ DI ZUCCA ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucca
- 80 g di burro
- 2 cucchiaini succo di limone
- 2 cucchiaini aneto tritato finemente
- sale
- pepe

Eliminate la pelle e semi della zucca e tagliate la polpa a grossi cubi.

Mettete i pezzi di zucca in una grande casseruola, aggiungete il burro.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce per dieci o quindici minuti, finché la zucca diventa tenera.

Frullate, rimettete nella casseruola, scaldate a fuoco dolce.

Salate, pepate, aggiungete il succo di limone e l'aneto.

Servite.

Questo purè è un contorno particolarmente adatto alla selvaggina e al pollame.