MINESTRA GIALLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 chilo di zucca,
- 2 patate,
- 1 cipolla,
- 2 litri di latte,
- 1 cucchiaio di cumino,
- 1 cucchiaio di olio di oliva.

Mondare e tagliare a pezzetti la zucca, le patate e la cipolla.
Far cuocere brevemente le verdure nella pentola a pressione con poca acqua.
Scolarle e ridurle in poltiglia con una forchetta: incorporare il latte, e il cumino nel composto così ottenuto.
Rimettere in pentola e cuocere a fuoco basso pochi minuti.
Servire caldo, con un pò d'olio a crudo.