

CREMA DI ZUCCA ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucca
- 100 cl di brodo d'ossa di vitello
- 50 g di burro
- 60 g di cipolle
- 30 g di farina
- sale
- noce moscata
- pepe bianco
- 1 tuorlo d'uovo
- 150 cl di panna
- 1 cucchiaino di aneto tritato

Pelate la zucca, toglietene i semi e tagliatela a pezzetti piccoli oppure grattugiatela.

Rosolate nel burro le cipolle tagliate a pezzettini, aggiungetevi la zucca, cuocetela a fuoco lento, cospargete di farina, versatevi sopra il brodo, aggiungete la metà della panna, mettete il sale ed il pepe.

Non appena la zucca è diventata tenera, sbattetela con un mixer a mano oppure passate la crema in un colino dopodichè legatela aggiungendo i tuorli e la panna rimanente.

Completate il tutto con la noce moscata e l'aneto e condite.