VELLUTATA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucca,
- 2 cucchiaini di semolino,
- 2 cucchiaini di burro,
- 50 cl di brodo vegetale,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata.

Lessare in acqua salata la zucca tagliata a pezzetti.

In una casseruola capace far sciogliere il burro, aggiungere il semolino, la zucca lessa e un pizzico di sale. Fate cuocere per un paio di minuti poi aggiungete il brodo.

Lasciate cuocere per 30 minuti, aggiungendo un po' di latte se la vellutata risultasse troppo densa.

Aggiungete il parmigiano, spolverate con l'erba cipollina e servite.