

ZUPPA DI PATATE CON LA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 cl di brodo di carne,
- 800 g di patate,
- 500 g di zucca,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 4 pomodori,
- sale,
- 1 sedano rapa,
- 15 g di burro,
- pepe macinato,
- 1 foglia di alloro,
- 4 cucchiaini di panna acida,
- prezzemolo o aneto.

Preparate il brodo, pelate le patate, tagliatele a dadini e fatele cuocere nel brodo per cinque minuti, quindi aggiungete la zucca pelata e tagliata a dadini e fate cuocere altri dieci minuti.

Raschiate la carota, pelate il sedano e mondate la cipolla, fate un soffritto con il burro al quale aggiungerete i pomodori sminuzzati, l'alloro e il pepe.

Unite alla zuppa di patate e fate cuocere un quarto d'ora.

Prima di servire versate la panna acida e cospargete con il prezzemolo o l'aneto tritati.