

ZUPPA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di zucca,
- 140 g di formaggio groviera,
- 20 cl di panna,
- 40 g di burro,
- 150 cl di brodo,
- 3 fette di pane raffermo,
- 2 patate,
- 2 cipolle,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Tagliate la polpa della zucca a cubetti e cuoceteli a vapore per circa 20 minuti.

In un tegame scaldate il burro, insaporitevi le cipolle tritate, poi aggiungete le patate tagliate a dadini, i cubetti di zucca, l'aglio sbucciato e privato del germoglio verde centrale.

Regolate sale e pepe.

Aggiungete il brodo caldo e cuocete la zuppa per circa mezz'ora.

In una ciotola amalgamate groviera e panna, mescolatevi il pane leggermente tostato tagliato a pezzetti e un pizzico di pepe.

Suddividete in fondine singole e coprite con la zuppa.