

## ZUPPA DI ZUCCA E GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 gamberi,
- 1 scalogno,
- 600 g di zucca mondata,
- 1 porro,
- 200 g di cavolo bianco,
- 1 foglia di alloro,
- 1 bicchierino di rum,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Soffriggere lo scalogno tritato in 4 cucchiaini di olio.

Tritate tutte le altre verdure, escluso l'alloro, e unitele al soffritto.

Far insaporire.

Bagnare con il rum e farlo evaporare.

Unire l'alloro e 1 l e 1/2 di acqua bollente salata e cuocere per 20 minuti.

Pulire i gamberi e aggiungerli alla zuppa.

Cuocere per altri 10 minuti e servire molto calda.