

ZUPPA GIALLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca gialla,
- 300 g di carote,
- 200 cl di latte,
- 2 uova,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 1/2 bustina di zafferano,
- sale,
- pepe.

Lessate separatamente zucca e carote, poi frullatele insieme.

Unite al composto il concentrato diluito con alcuni cucchiaini di latte.

Quindi versate tutto il resto del latte ben caldo.

Salate, pepate.

Aggiungete lo zafferano.

In una zuppiera battete insieme le uova con il parmigiano e sopra versatevi il composto di zucca bollente. Mescolate e servite.