

CREMA DI ZUCCA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca senza scorza,
- 1 patata grande,
- 1 porro,
- 1/2 dado,
- 4 cucchiaini di panna,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe,
- formaggio grattugiato.

Tagliate a piccoli pezzi la zucca e a spicchi la patata; cuocete tutto per circa mezz'ora in tanta acqua quanto basta a coprire e aggiungete il dado.

Frullate il composto a lungo, versatelo in una pentola, aggiungete il burro e 4 cucchiaini di panna.

Appena alza il bollore togliete e servite questa delicata crema con formaggio grattugiato a parte.