VELLUTATA GIALLA

Ingredienti per 8 persone:

1 kg di zucca,
400 g di fagioli cotti,
200 g di funghi misti a scelta,
1 cipolla,
1 porro,
2 dadi di pollo,
1 spicchio d'aglio,
1 rametto di prezzemolo,
4 cucchiai d'olio d'oliva,
1 bicchiere di panna liquida,
6 cucchiai di pecorino grattugiato,
sale,
pepe nero.

In una casseruola meglio se di rame, fate soffriggere la cipolla ed il porro tritati in un po' d'olio, a fuoco dolce, fino a quando cominciano a dorarsi.
Aggiungete la zucca tagliata a pezzetti e soffriggete per altri 10 minuti; unite i fagioli ed i dadi sciolti in 2 litri d'acqua.
Salate e cuocete per 25 minuti.
Intanto, pulite i funghi, spezzettateli e soffriggeteli in un'altra casseruola capace nell'olio con l'aglio ed il prezzemolo, fino a quando avranno assorbito tutto il liquido di cottura.
Passate i fagioli e la zucca in uno schiacciapatate e mescolate la crema ottenuta ai funghi. Regolate di sale e pepe nero, aggiungete la panna e incorporate il formaggio mescolando delicatamente. Se la crema risultasse troppo corposa diluitela con un poco d'acqua bollente.
Volete stupire i vostri commensali?
Travasate la crema in una zucca vera che avrete svuotato da tutta la polpa.
Lo stesso contenitore gastronomico servirà anche per accogliere gnocchi o ravioli di zucca.
Una volta utilizzato lo conserverete ben pulito e asciugato nel freezer coperto con pellicola trasparente.