



Bio

Punto

Crema di zucca

Ingredienti per 4 persone

500 g. di zucca potimarron
1 cipolla
2.5 dl latte di cotto
1 dl brodo vegetale
Curry e prezzemolo a discrezione



Preparazione

- Cuocere in una pentola a vapore per 10 min. la zucca precedentemente tagliata a grossi pezzi, privata dei propri semi e avendo cura di non sbucciarla;
- A parte, fate un soffritto di cipolla cuocendola per 15 min. molto dolcemente aggiungendo poco brodo se dovesse asciugare troppo, fate attenzione a non bruciarlo;
- Unite alla zucca ormai cotta, il soffritto di cipolla, il latte di cocco intiepidito, il brodo vegetale ed il curry;
- Passate tutto al frullatore a immersione;
- Aggiustate il sale e tinteggiate la crema con del prezzemolo finemente tritato
- I crostini di pane tostato in abbondante burro saranno graditi da tutti i commensali.

Variante: in sostituzione del curry e del prezzemolo, potete aggiungere della scorza di limone o arancia grattugiata e delle foglioline di melissa fresca.

Mmmhh, da leccarsi le dita!!