

CREMA DI ZUCCA

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- 1 limone
- 1 cipolla
- latte (600ml)
- burro (10gr)
- zucchero
- 1 chiodo di garofano
- panna liquida (80ml)
- zucca (300gr)
- tabasco

Come si prepara

Sciogliere il burro, a fuoco moderato, in una casseruola, aggiungere la cipolla tritata finemente e far cuocere per 3 minuti.

Unire la zucca gialla tagliata a pezzetti, il brodo, ottenuto sciogliendo un dado in 600 ml d'acqua, il latte, un chiodo di garofano sbriciolato, mezzo cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di succo di limone, due gocce di tabasco e il sale.

Mescolare bene, portare ad ebollizione, quindi ridurre la fiamma al minimo e cuocere la zuppa per 20 minuti.

Passarla attraverso un setaccio fine ed unirvi la panna.

Riportare la crema nella casseruola, scaldarla senza farla bollire e aggiungere brodo fino ad ottenere la densità desiderata.

Servire in tavola abbastanza calda.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale



Valore energetico	78 kcal 327 kJ
-------------------	-------------------

Tags

creme, occasioni speciali, light, zuppe, new, feste, vellutate, minestre, tradizionale, Crema di zucca, mediterraneo

