

# MINESTRA DI ZUCCA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di latte,
- 250 g di zucca gialla,
- 100 g di fagioli borlotti,
- alcune foglie di menta,
- maggiorana,
- 150 g di riso,
- burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Mettete in una pentola il latte + due litri di acqua.

Pulite la zucca togliendo semi e buccia.

Tagliatela a pezzi (circa 2 cm. x 2 cm) e mettetela in pentola con i borlotti, la menta tritata fine e a un generoso pizzico di maggiorana.

Portate ad ebollizione, quindi abbassare la fiamma e far sobbollire coperto per circa un'ora.

Fatto questo regolate di sale e pepe e schiacciate la zucca (potete farlo anche con il frullatore ad immersione).

Unite il riso e portatelo a cottura.

Qualche minuto prima di togliere dal fuoco, aggiungete una noce di burro e due cucchiataie di parmigiano.

Servire con dadini di pane abbrustolito oppure (molto meglio ma più pesante) fritti in padella.