

MINESTRA DI ZUCCA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla tritata,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 500 g di zucca,
- sale,
- pepe,
- brodo,
- noce moscata,
- 1 bicchiere di latte,
- crostini di pane,
- formaggio grana grattugiato.

Soffriggere con la cipolla e l'olio la zucca a dadini.

Salare, pepare, coprire con il brodo e cuocere finché la zucca sarà disfatta e il brodo in parte asciugato.

Unire una grattata di noce moscata, il latte, il sale e il pepe.

Servire con i crostini e il grana.