

MINESTRA DI ZUCCA 3

Ingredienti per 4 persone:

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

Soffriggere la cipolla tritata in 5 cucchiaini di olio, unire la zucca e farla insaporire. Salare, pepare e coprire con il brodo. Cuocere finché la zucca sarà disfatta e il brodo quasi completamente asciugato. Unire una grattata di noce moscata, il latte e aggiustare di sale. Mescolare e versare in 4 fondine con i crostini di pane. Spolverizzare con il grana e servire.