

MINESTRA DI ZUCCA E PORRI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di zucca,
- 250 g di patate,
- 1 cipolla,
- 60 g di burro,
- 100 g di fagiolini (o fave),
- 50 cl di latte,
- sale,
- pepe di Caienna,
- 60 g di porri tagliati a striscioline,
- 50 cl di brodo di pollo,
- 1 bicchiere di panna densa,
- 100 g di riso lessato,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato.

Sbucciate e tagliate a dadi le patate e la zucca.

Tritate la cipolla e cuocetela lentamente in metà burro finché è dorata.

Unite la zucca, le patate, i fagiolini (o le fave) e il latte.

Portate a ebollizione e fate cuocere lentamente per 45 minuti, mescolando di tanto in tanto, per evitare che il preparato si attacchi sul fondo della pentola.

Trascorso questo tempo, passate a un setaccio sottile in una casseruola pulita, salate e pepate a piacere.

In un tegame a parte, nel burro rimanente, stufate a fuoco bassissimo i porri.

In seguito, uniteli al passato delle altre verdure, diluite il tutto con il brodo di pollo caldo e portate lentamente a bollore.

Solo all'ultimo momento unite la panna, il riso bollito e il prezzemolo.

Amalgamate bene e servite subito, ben caldo.