

MINESTRA DI ZUCCA E UOVO

Ingredienti per una persona:

- 350 g di brodo vegetale,
- 30 g di pasta tipo pastina,
- 100 g di zucca senza scorza, semi e filamenti,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Tagliate la zucca a pezzetti, uniteli al brodo in ebollizione e lasciate cuocere a fuoco dolce finché sarà morbida.

Scolatela col mestolo forato e versate nel brodo la pastina.

Schiacciate la zucca direttamente nel piatto della pappa riducendola in purea.

Poco prima che la pastina sia cotta aggiungete il tuorlo e 'stracciatelo' con una forchetta; versate tutto sul purè di zucca, condite con l'olio e servite.