

034. ZUPPA DI ZUCCA GIALLA

Zucca gialla, sbucciata e tagliata a fette sottili, un chilogrammo. Mettetela a cuocere con due ramaiuoli di brodo e poi passatela dallo staccio.

Fate al fuoco un intriso con grammi 60 di burro e due cucchiaini rase di farina, e quando avrà preso il colore biondo fermatelo col brodo; aggiungete la zucca passata e il resto del brodo che basti per sei persone. Poi versatelo bollente sopra a dadini di pane fritto e mandate la zuppa in tavola con parmigiano grattato a parte.

Se farete questa zuppa a dovere e con brodo buono, potrà comparire su qualunque tavola ed avrà anche il merito di essere rinfrescante.