

CREMA DI ZUCCA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucca,
- 50 g di burro,
- acqua,
- 100 cl di latte,
- sale,
- alcune fette di pane casereccio tostato.

Tagliare a pezzi la zucca mondata, metterla in una casseruola con il burro fuso, farla insaporire, salarla e cuocerla per circa 30 minuti, unendo poca acqua.

Poi passare tutto al frullatore, aggiungere il latte bollente, regolare di sale e servire su fette di pane casereccio.