

CREMA DI ZUCCA CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di zucca gialla,
- 200 g di pancetta affumicata,
- 1 cipolla,
- 3 foglie di basilico,
- olio d'oliva,
- sale.

Sbucciare la zucca e cuocerla in una pentola a pressione con cipolla, olio ed aglio per 5 minuti.
Passarla nel frullatore e aromatizzarla con basilico e pancetta fatta precedentemente saltare in padella.