

CREMA DI ZUCCA E BORLOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucca,
- 200 g di fagioli borlotti secchi,
- 200 cl di brodo,
- 1 porro,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- alcune fette di pane casereccio,
- sale,
- pepe.

Mettete a bagno i fagioli in acqua la sera precedente.

Il giorno dopo mondate e lavate le verdure, quindi affettate il porro, il sedano, la cipolla, la carota e tagliate a dadini la zucca.

Mettete le verdure in una casseruola, aggiungete i fagioli scolati, salvia e rosmarino tritati, poi coprite con circa 2 litri di brodo.

Unite l'olio e cuocete per circa 1 ora.

Scolate un mestolo di fagioli e frullate (o passate al passaverdura) la restante minestra ottenendo una crema liscia; aggiustate di sale e pepe.

Riunite i fagioli, scaldate la crema ancora per qualche minuto, cospargete con prezzemolo tritato e servite con fette di pane tostato in forno.