

CREMA DI ZUCCA GRATINATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di zucca,
- 3 patate,
- 100 cl di latte,
- 1 foglia di salvia,
- formaggio grattugiato,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 4 fette di pane casereccio,
- sale,
- pepe.

Sbucciate e tagliate a spicchi le patate e a pezzetti la polpa della zucca.

In una pentola portate a bollore il latte allungato con due bicchieri d'acqua, poi unitevi patate, zucca e salvia.

Salate e pepate.

Portate di nuovo a bollore, riducete il calore e continuate la cottura a fuoco medio per 40 minuti.

Togliete la foglia di salvia e frullate il tutto.

Amalgamate la panna al frullato, regolate sale e pepe, cuocete ancora per alcuni minuti.

Versate la crema in fondine individuali, al centro adagiate una fetta di pane, cospargetela di formaggio grattugiato e passate in forno, al grill, per alcuni minuti.