

# CREMA DI ZUCCHINE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucchine,
- 2 porri,
- 100 cl di brodo di dado,
- 20 cl di latte,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliare a dadini le zucchine e metterle in pentola con i porri a fettine, 1 bicchiere di acqua e un po' di sale. Coprire e cuocere per circa 25' a fuoco dolce, quindi passare al passaverdura. Incorporare il brodo, portare a ebollizione e unire il tuorlo sbattuto con il latte e il parmigiano. Salare, pepare, e cospargere di prezzemolo tritato.