

CREMA DI ZUCCHINE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucchine,
- 30 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 50 cl di brodo di pollo,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

In un tegame fate sciogliere il burro e rosolatevi le zucchine tagliate a rondelle, la cipolla a fettine sottili e l'aglio schiacciato.

Lasciate stufare a fuoco basso per un quarto d'ora.

Poi versate il brodo e continuate la cottura per altri 15 minuti.

Frullate e aggiungete al composto il latte caldo.

Mescolate, regolate il sale e il pepe.

Ponete di nuovo sul fuoco e togliete la crema appena accenna a bollire.

Cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato e servite subito.