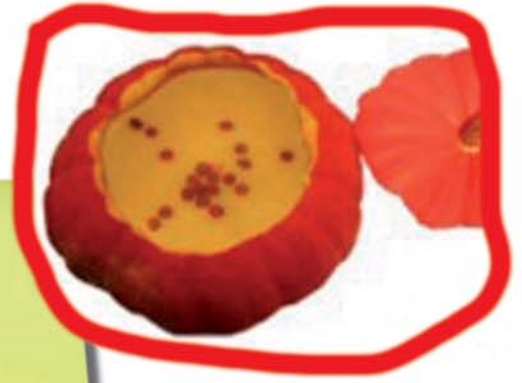


ZUPPA DI ZUCCA



Cosa ti serve:

- 1 pelaverdure
- 1 cucchiaio da minestra
- 1 coltellino
- 1 frullatore a immersione
- 1 pentola con coperchio

Ingredienti:

- 1 zucca di circa 1,5 kg.
- 1 porro
- 1 zucchina
- Sale
- 1 cucchiaio di panna liquida

1 - Prepara la zucca..

Lava bene la zucca e asciugala.

Con l'aiuto di un adulto, taglia la calotta della zucca, tagliandola tutto intorno al picciolo. Togli la calotta.

Con un cucchiaio da minestra, scava bene la zucca, senza romperla e togliendo più polpa che puoi.



2 - Prepara le verdure.

Taglia la polpa della zucca a pezzettoni.

Lava il porro, asciugalo e taglia la parte bianca a pezzettoni.

Pela la zucchina e tagliala a pezzettoni.



3 - Fai cuocere la zuppa

Metti tutte le verdure in una pentola. Aggiungi 400 ml d'acqua e un pò di sale. Copri la pentola con un coperchio, accendi il fuoco e lascia cuocere a fuoco medio basso per circa 40 minuti.

Frulla la tua zuppa. Assaggia la zuppa e, se ti sembra poco salata, aggiungi un pò di sale.

Aggiungi un cucchiaio da minestra di panna e mescola.



4 - Versa la zuppa nella zucca!

