

# Crema di zucca



## Ingredienti

- 1 chilogrammo zucca
- 80 grammi cipolle bianche
- 90 grammi olio extravergine di oliva
- 200 grammi patate
- pepe nero
- cannella in polvere
- 1 litro brodo vegetale
- sale
- noce moscata
- 100 grammi pane casereccio

## Preparazione

Per preparare la crema di zucca iniziate preparando il brodo vegetale.

Poi passate alla pulizia della zucca. Tagliatela a fette ed eliminate sia la buccia esterna che i semi interni; a questo punto dovrete ricavare 600 g di polpa, quindi tagliatela a cubetti.

Pelate le patate e tagliatele anche queste a cubetti.

Mondate la cipolla, tritatela finemente quindi trasferitela in un tegame con 60 grammi di olio e lasciatela imbiondire a fuoco dolce.

Una volta che la cipolla avrà cambiato colore unite anche la zucca e le patate.

Aggiungete anche una parte del brodo fino a coprire tutte le verdure, il resto verrà aggiunto successivamente.

Aggiustate di sale e di pepe.

Lasciate cuocere a fuoco dolce per 25-30 minuti, aggiungendo altro brodo di tanto in tanto.

Una volta che le verdure saranno cotte, spegnete il fuoco e frullate il tutto con un mixer ad immersione, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Quindi aggiungete la cannella, la noce moscata e mescolate il tutto.

La vostra crema di zucca è ormai pronta!

Per preparare dei gustosi crostini di accompagnamento tagliate il pane a cubetti non troppo piccoli e disponeteli su una teglia foderata con carta forno.

Irrorateli con 30 grammi di olio, cuoceteli per circa 5 minuti in forno preriscaldato in modalità grill, quindi sformateli.

Servite la crema di zucca in una ciotola da zuppa aggiungendo i crostini dorati in superficie.