



RICETTA: CREMA DI ZUCCA CON GLI OCCHI



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 l di brodo vegetale
- 500 g di zucca pulita
- 3 porri
- 1 uovo sodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- sale

Preparazione:



Taglia la zucca a fette dello spessore di 2/3 cm (1) e cuocile al vapore nell'apposito cestello per circa 20 minuti (2). Pulisci i porri privandoli delle radici, delle foglie esterne e della parte verde più dura, lavali, asciugali e tagliali a rondelle (3).



Metti in una casseruola l'olio e fai appassire il porro senza lasciarlo colorire, versa il vino bianco (4) e fallo evaporare a fuoco vivace. Unisci i pezzetti di zucca (5), falli rosolare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino di legno, insaporiscili con un pizzico di sale, versa il brodo e porta dolcemente a ebollizione, continuando la cottura per 7-8 minuti. Con il frullatore a immersione riduci il composto in crema (6) e servi decorando ogni piatto con 2 fettine di uovo sodo.

Olio consigliato:



Gentile