OLIO CUORE

Crema di zucca



Ingredienti

- 700 g zucca mondata
- 200 g patate sbucciate
- 30 g scalogno
- 800 g brodo vegetale
- salvia
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- pepe nero macinato

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 133 Kcal**
- **Grassi: 6.5 g**

Preparazione

- Tagliare a pezzi piccoli la zucca e le patate. Tritare lo scalogno.
- In una casseruola versare l'**Olio di Mais Cuore** e fare appassire lo scalogno.



- Unire la zucca e le patate.



- Aromatizzare con un cucchiaino di salvia.



- Ricoprire con il brodo, salare e pepare e lasciare cuocere per circa 25 minuti (durante la cottura non fare asciugare completamente, ma unire altro brodo).



- Frullare la preparazione e rimetterla sul fuoco diluendola con altro brodo. Cuocerla per 5 minuti e controllare ancora la sapidità.

- Una volta pronta, trasferire la crema di zucca nei piatti e servire.

- A piacere arricchire la preparazione con crostini di pane tostato.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico