

[TUTTE LE RICETTE](#)

CREMA DI ZUCCA ALLE SPEZIE

75 MIN

MEDIA

PRIMO

INGREDIENTI

- Zucca 1
- Aglio 2 spicchi
- Zenzero secco q.b.
- Olio Extra Vergine di Oliva 4 cucchiai
- Pepe Bianco q.b.
- Chiodi di Garofano q.b.
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Panna 150 ml

PREPARAZIONE

Taglia la calotta della zucca e tienila da parte, elimina i semi con un cucchiaio ed estrai la polpa interna. Dopo averla ridotta in pezzi, mettila in una casseruola con l'olio extravergine, gli spicchi d'aglio schiacciati e lo zenzero grattugiato.

Spolvera con le spezie e lascia cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti, mescolando spesso e con vigore per sfaldare la polpa della zucca fino alla consistenza desiderata. Verso la fine della cottura, aggiungi il sale, il pepe e la panna fresca.

Lascia cuocere per altri 5 minuti, versa la zuppa nel guscio della zucca scavata e servila ancora ben calda.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Realizza questo appagante comfort food con il gusto equilibrato dell'olio Extra Vergine Classico.

CONDIVIDI

