



## Crema di verdure

### Ingredienti:

1 grossa cipolla.  
200 gr. di patate.  
200 gr. di patate dolci.  
200 gr. di fagiolini verdi.  
200 gr. di piattoni.  
1 zuccina.  
200 gr. di broccoletti.  
100 gr. di carote.  
20 gr. di zenzero.  
1 gamba di sedano.  
250 gr. di zucca.  
Sale. Burro. Olio evo.  
Brodo vegetale.  
Crostini.  
Robiola o panna acida o philadelphia.

### Preparazione:

Pulire e lavare le verdure. Tagliarle a pezzetti. In una casseruola piuttosto capiente fare rosolare la cipolla con una noce di burro, aggiungere le verdure, coprire con il brodo e cuocere dopo aver aggiustato di sale. A cottura ultimata passare il tutto nel frullino a immersione.

Servire calda con crostini e un cucchiaino di robiola o panna acida o philadelphia, aggiungendo un goccio di olio.

Nonno Lucio