



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