

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca e borlotti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

320 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Zucca	600 g
Fagioli borlotti secchi	200 g
Brodo	200 cl
Porro	1
Cipolla	1
Sedano	1 gambo
Carota	1
Rosmarino	1 rametto
Prezzemolo	1 ciuffo
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiari
Pane casereccio	alcune fette
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mettete a bagno i fagioli in acqua la sera precedente. Il giorno dopo mondate e lavate le verdure, quindi affettate il porro, il sedano, la cipolla, la carota e tagliate a dadini la zucca.
- 2 Mettete le verdure in una casseruola, aggiungete i fagioli scolati, salvia e rosmarino tritati, poi coprite con circa 2 litri di brodo. Unite l'olio e cuocete per circa 1 ora.
- 3 Scolate un mestolo di fagioli e frullate (o passate al passaverdura) la restante minestra ottenendo una crema liscia; aggiustate di sale e pepe.
- 4 Riunite i fagioli, scaldate la crema ancora per qualche minuto, cospargete con prezzemolo tritato e servite con fette di pane tostato in forno.