

CREMA DI ZUCCA

E' la ricetta più semplice del mondo, ma forse anche il modo migliore di gustare questo “piccolo sole” autunnale.

Ingredienti:

500 gr di zucca

3 patate

porro o scalogno

1 l brodo vegetale

olio evo

una spezia a piacere: noce moscata, cumino, coriandolo

una foglia d'alloro, pochi aghi di rosmarino, una foglia di salvia, a vostro gusto

Far appassire il porro o lo scalogno tagliati a fettine in un cucchiaio d'olio, aggiungere il brodo vegetale, la zucca tagliata a pezzi (con la buccia ben lavata se è sottile), le patate pelate e tagliate a pezzi.

Far cuocere fino a che le verdure sono tenere, togliere dal fuoco e passare/frullare/”pimerizzare”.

Per guarnire, ho trovato interessanti i crostini tostati in poco olio e curry. Oppure, per arricchire il piatto, ricotta affumicata (tofu o seitan per i vegani!) a dadini o grattugiata grossa