

Zuppa di porri e patate con zucca saltata



Preparazione: 30

Cottura: 45

Esecuzione: facile

Taglia il porro finemente e stufalo in casseruola con il burro. Pela la patata e tagliala a fette sottili che andrà poi aggiunta al porro. Sale e pepe e copri con il brodo caldo. Fai cuocere lentamente e appena le patate saranno cotte, frulla il tutto. Priva la zucca della buccia esterna, tagliala a dadini e cuocila in casseruola con l'olio, lo spicchio d'aglio ed il sale. Cuoci il riso nel brodo e servilo nella crema di porri con la zucca tagliata a dadini. Termina con scaglie di pecorino al pepe.

Ingredienti per 4 persone

Per la zuppa:

- 1/2 porro
- 1 patata grande
- 300 gr di polpa di zucca
- 200 gr di riso Roma
- 50 gr di pecorino stagionato
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- brodo vegetale
- sale e pepe