



Zucca in cocotte

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 15 **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 kg di zucca
- 2 carote
- 1 noce di burro
- 10 cl di panna
- 40 cl di acqua
- 1 dado da brodo di pollo
- Cumino in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- Pepe
- Foglie di insalata o crescione per guarnire

Chef: Emma Geoffroy

Servi questa zuppa di zucca calda e raffinata in una cena con gli amici: tanto deliziosa quanto affascinante!

Porzioni: 4

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti

Procedimento

Sbuccia le carote e la zucca e tagliale a cubetti di 2-3 cm. Friggi in una padella preriscaldata con il burro per circa 5 minuti. Aggiungi le verdure in una casseruola con l'acqua, il dado di pollo, il cumino in polvere e il sale. Cuoci per circa 20-25 minuti fino a quando le verdure si ammorbidiscono. Frulla e condisci con pepe. Servi in ciotole individuali, con un generoso giro di panna e guarnisci con qualche foglia di insalata o crescione.

Nota

Puoi aggiungere della pancetta sopra la zuppa poco prima di servirla. Se la zuppa è
o

