



Crema di zucca con funghi porcini - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

primo piatto - funghi - zucca - crema

kg 1 zucca
1 porro
1 l di brodo vegetale
1 bicchiere di panna
sale, pepe, olio extravergine qb
- per i funghi
hg di porcini
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
sale, pepe, olio extravergine qb
-4 fette di pancarre
una noce di burro

fare un soffritto di porro, insaporirvi la zucca tagliata a pezzi, allungare con il brodo e cuocere x circa 40 min. Frullare la zucca, aggiungervi la panna ed aggiustare il sapore con sale e pepe. Nel frattempo trifolare i porcini tagliati in lamelle in olio, prezzemolo e aglio. Portare a cottura fuoco vivace e molto velocemente, salare, pepare ed incorporare alla crema di zucca. Servire il tutto accompagnato dai crostini di pane precedentemente tostati in forno con del burro.