




# Crema di zucca






Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 30 minuti
	Difficoltà	Facile - Per tutti
	Dosi	1 Litro

## Caratteristiche

	Piatto	Crema - Vegetariano
	Prodotto tipico	Zucca - Km 0
	Adatto in	Autunno - Serate fredde

## INGREDIENTI

### Crema

- 24 g burro da cucina
- 60 g cipolle
- 60 g porro bianco
- 24 g sedano rapa
- 600 g zucca
- 24 g farina bianca
- 1 l fondo di verdura
- 1.2 dl panna 25%
- Condimento
- Cerfoglio fresco

## PROCEDIMENTO

### Crema

1. Pelare la zucca, togliere i semi e tagliare a tocchetti;
2. Tagliare cipolle, porro e sedano a matignon;
3. Lavare il cerfoglio e sfogliarlo;
4. Far stufare le verdure con il burro;
5. Aggiungere la zucca e lasciar stufare un attimo;
6. Cospargere con la farina e mischiare bene tutto;
7. Bagnare con il fondo di verdura e portare ad ebollizione girando di tanto in tanto;
8. Cuocere e schiumare con regolarità;
9. Mixare e passare al colino;
10. Portare di nuovo ad ebollizione e raffinare con la panna;
11. Rettificare di gusto e consistenza;
12. Aggiungere qualche ciuffetto di cerfoglio direttamente nella tazza.