

RACCONTI DEL TERRITORIO: LE RICETTE DELLE NONNE ZUPPA DI ZUCCA

M MADONNA
DI CAMPIGLIO



La zuppa di zucca celebra i sapori autentici della stagione, con la sua consistenza vellutata e il suo profumo invitante. Ideale per un pranzo leggero o una cena che riscalda il cuore.

Ingredienti

- 1 zucca matura arancione o gialla di medie dimensioni
- 1 confezione di fagioli borlotti già cotti
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 6 foglie di salvia o alloro
- sale e olio evo qb
- Guarnizione: crostini al sale aromatizzato e finferli trifolati

Procedimento

Coprire il fondo di una casseruola con abbondante olio evo. Far soffriggere salvia, rosmarino e aglio fino a doratura. Togliere quindi le spezie e aggiungere la zucca pulita e tagliata precedentemente a dadini. Coprire con un coperchio e lasciare stufare a fuoco lento fino a completa cottura. Aggiungere i fagioli, cuocere per altri 15 min. Se risulta troppo asciutta, aggiungere acqua calda. Aggiustare di sale. Amalgamare il tutto senza frullare una volta raggiunta la densità desiderata. Guarnire a piacere con crostini di pane al sale aromatizzato o con i finferli trifolati. Buon appetito!