

Soupe au potiron!



Per 🍴🍴

Ingredienti

300 g di zucca gialla piacentina
mezza cipolla bianca
1 piccola carota
½ gambo di sedano
1 piccola patata
1 spicchio d'aglio
2-3 cm di radice di zenzero
sale e olio extravergine di oliva
prezzemolo
1 peperoncino piccante

Per servire

latte di cocco
formaggio grattugiato
pane abbrustolito

Procedimento

Lavare e sbucciare la zucca, privarla dai semi e tagliarla a cubetti. Allo stesso modo lavare e mondare il sedano, la carota, la patata e la cipolla, mettere tutto in una pentola capiente, aggiungere lo spicchio d'aglio e lo zenzero, coprire con acqua, aggiungere il sale e l'olio e cuocere in pentola a pressione per 10 minuti dal fischio oppure in una pentola normale con il coperchio fino a che tutti gli ortaggi non siano morbidi. Frullare la zuppa, versarla nelle ciotole, guarnire con prezzemolo fresco e anellini di peperoncino piccante privato dai semi. Accompagnare con fette di pane abbrustolito, formaggio semi stagionato grattugiato alla julienne e latte di cocco.