



## Crema di zucca con crostini

**Porzioni : Per 4 persone**

### Ingredienti

- Zucca
- Patate
- Cipolla
- Prezzemolo
- Sale / pepe
- Nocemoscata / Cannella

### Quantità

- 600 gr
- 2 medie
- 1 media
- Un ciuffetto
- Un pizzico

### Procedimento

Preparazione 40 minuti circa  
Cottura 30 minuti circa

Preparare il brodo vegetale  
Pulire la zucca togliendo buccia e semi.  
Sbucciare le patate.  
Tagliare zucca e patate grossolanamente.  
Affettare la cipolla e soffriggerla con un po' d'olio.  
Quando la cipolla risulta ammolata aggiungervi la zucca e le patate, coprite con il brodo vegetale, salate pepate e portate a cottura.  
Frullare il tutto, aggiungere un pizzico di noce moscata e cannella.  
Servite con crostini e una spolverata di prezzemolo tritato.

### Osservazioni e Varianti

### Foto

