

Zuppa di Zucca con Gamberoni

Ingredienti (4 persone)

400gr di zucca gialla
200gr di patate
16 gamberoni
1 scalogno
mezzo litro di brodo vegetale
sale, pepe, olio



Preparazione

Tritare lo scalogno e farlo imbiondire leggermente nell'olio. Aggiungere la zucca e le patate tagliate a piccoli pezzi e far insaporire bene. Unire il brodo e far cuocere, mescolando, per 30 minuti. Una volta cotta, frullare bene fino ad ottenere una crema vellutata.

Mentre la verdura sta cuocendo, pulire i gamberoni e passarli velocemente in una padella ben calda (1 minuto per lato dovrebbe bastare).



Versare la crema nel piatto, unire i gamberoni, spolverare con il prezzemolo tritato e condire con olio e pepe macinato al momento.



Varianti

Per dare un sapore più deciso ai gamberoni, avvolgerli in sottilissime fettine di Lardo di colonnata. Ottimi anche se abbinati a crostini di pane leggermente fritti.

Se non avete la zucca a portata di mano, la zuppa è ottima anche se fatta di piselli, porri, finocchi, asparagi, melanzane... ANYTHING!!