

VELLUTATA DI ZUCCA CON CICORIA SALTATA.

Un piatto unico che sorprende al primo morso.

Tempo preparazione: 50 minuti

Difficoltà: facile

4 persone

Ingredienti:

- 800 g di zucca delica
- 1,5 l di brodo vegetale o acqua
- 2 noci di burro
- Una foglia di alloro
- Panna da cucina
- Pepe nero (a piacere)
- Un mazzo di cicoria
- Uno spicchio d'aglio
- 150 g di lamponi
- 200 g di pane fresco
- Sale
- Olio extravergine d'oliva
- Zucchero (eventuale)



Procedimento

Lavare la zucca stando attenti a togliere tutti i semi e a lasciare la buccia, così da dare alla vellutata un sapore nocciolato e un colore più scuro.

Dopo averla lavata, tagliare la zucca a cubetti e rosolarli con una noce di burro e una foglia di alloro.

Man mano, aggiungere brodo vegetale fino a immergere tutti i cubetti di zucca, continuando la cottura a fiamma media.

Quando la zucca sarà morbida, spegnere la fiamma e aggiungere un cucchiaino di panna da cucina, mescolando e aggiustando di sale.

Infine, frullare il tutto e poi porlo da parte al caldo fino a servizio in tavola.

Tagliare il pane a cubetti e rosolarli con una noce di burro in padella, fino a farli imbrunire.



Gli editoriali.

Lavare la cicoria e scolarla, senza però asciugarla del tutto.

Rosolare uno spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva e aggiungere la cicoria. Saltarla in padella per circa 2-3 minuti affinché resti croccante, stando attenti ad aggiustare di sale.

Per la salsa ai lamponi, stufare con un po' d'acqua i lamponi in un pentolino.

Non appena saranno morbidi, passarli in un colino ed estrarre così il succo, scartando i semi. Regolare l'acidità con una punta di zucchero, se necessario.

In una fondina versare 3 mestoli di vellutata di zucca calda e mettere un po' di cicoria al centro. Aggiungere una macinata di pepe nero e un paio di gocce di salsa di lampone, accompagnando la vellutata con 5 crostini di pane sul bordo del piatto.