

Crema di zucca e porri allo zenzero

Questa ricetta tipicamente autunnale è saporita e speziata, ma è molto leggera e si gusta bene accompagnata da crostini o fette di pane caldo.



Ingredienti per 2 persone:

- 500 gr zucca pulita, sbucciata e privata dei semi
- 1/2 porro, lavato e privato della parte verde
- mezza cipolla bianca
- 20 gr di burro
- 15 gr di zenzero fresco
- 1 cucchiaino scarso di semi di cumino (io utilizzo la varietà Nigella)
- 1/2 peperoncino fresco, oppure poco peperoncino in polvere
- 750 ml brodo vegetale
- sale, pepe
- per decorare: 50 ml panna liquida e, a piacere, qualche crostino di pane

Tagliare a cubetti la zucca, lavarla ed ammorbidirla per circa 5 minuti nel forno a microonde a massima potenza.

Nel frattempo lavare il porro e la cipolla e tritarli finemente.

In una pentola capiente unire il burro, il porro e la cipolla, il peperoncino tritato, lo zenzero sbucciato e grattugiato, il

cumino, sale e pepe.



Appassire a fiamma moderata finchè non ammorbidiscono. Unire la zucca ed il brodo vegetale, salare e pepare e lasciare sobbollire per circa 20 minuti.



Frullare con un frullatore ad immersione fino ad ottenere la consistenza desiderata e, se si vuole la zuppa molto liscia, filtrare con un colino. Regolare di sale e pepe e servire, aggiungendo direttamente nei piatti (o nelle ciotole) qualche schizzo di panna fresca e qualche seme di cumino.

A piacere, accompagnare con crostini di pane rosolati in olio.