
RICETTA D'AUTUNNO



Ingredienti:

1 zucca matura arancione o
gialla di medie dimensioni

1 confezione di fagioli borlotti
già cotti

2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

6 foglie di salvia o alloro

sale qb e olio evo

Guarnizione: crostini al sale
aromatizzato e finferli trifolati

Zuppa di zucca casereccia

Tempo: 30 min

Procedimento:

Coprire il fondo di una casseruola con abbondante olio evo. Far soffriggere salvia, rosmarino e aglio fino a doratura. Togliere quindi le spezie e aggiungere la zucca pulita e tagliata precedentemente a dadini. Coprire con un coperchio e lasciare stufare a fuoco lento fino a completa cottura. Aggiungere i fagioli, cuocere per altri 15 min.

Se risulta troppo asciutta, aggiungere acqua calda. Aggiustare di sale. Amalgamare il tutto senza frullare una volta raggiunta la densità desiderata.

Guarnire a piacere con crostini di pane al sale aromatizzato o con i finferli trifolati.

Buon appetito!