

## ZUPPA DI PORRI E ZUCCA

Sono dosi indicative per circa sei persone.

Rosolare in 30 gr. di burro e un pizzico di zafferano, un porro tagliato a fettine per 5 minuti. Aggiungere circa 900 gr. di zucca tagliata a dadini e lasciare ammorbidire per una decina di minuti a fuoco lento.

Aggiungere un litro circa di brodo vegetale bollente e una foglia d'alloro e cuocere per 30 minuti.

Togliere la foglia d'alloro e frullare il tutto con un frullatore ad immersione.

Servire in ciotole versando la zuppa su dadini di pane abbrustolito con olio, e formaggio emmenthal o fontina anche questo tagliato a dadini.

**Ricette di cucina**

