

Crema di zucca autunnale

Ingredienti

Per 6 persone:

2 fette di zucca

1 dado per brodo vegetale.

1 mattonella di crème fraîche liquida o soia da cucina

Sale, pepe

Preparazione

Sbucciare e tagliare a pezzi la zucca.

Cuocerli in acqua con il dado. L'acqua dovrebbe coprire appena la zucca.

Cuocere per 10 minuti sotto la pressione della pentola a pressione, oppure circa 30 minuti in una pentola normale.

Mescolare bene la zuppa.

Aggiungere la crème fraîche nei piatti e pepare a piacere.