

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.