

Crema di zucca

Arriva l'autunno e arrivano le zucche. Zucche d'ogni tipo, d'ogni forma, colore e dimensioni.

E arrivano accompagnate da tanti modi di prepararle: gnocchi, tortelli, minestre e zuppe.

E fra le zuppe voglio proporvi questa crema di zucca.

Una preparazione casalinga caratterizzata però dal profumo del cumino e dal gusto dolce accentuato da un'idea di zucchero di canna.

La quantità di polpa di zucca indicata è assolutamente indicativa: la quantità minima richiesta dagli altri ingredienti presenti. Potete benissimo aumentarla a vostro piacimento, fin quasi a raddoppiarla.

E ora, raccogliamo gli ingredienti e cominciamo!

Ingredienti:

| | | |
|--------------------------------------|----|--------|
| polpa di zucca | g | 500 |
| burro | g | 30 |
| cipolla | pz | 1 |
| carota | pz | 1 |
| patata media | pz | 1 |
| cumino macinato (<i>v. nota</i>) | ct | 1 |
| noce moscata | ct | 1/4 |
| zucchero di canna | ct | 1 |
| brodo di verdure (<i>saporito</i>) | cc | 750 |
| sale e pepe nero | | QB |
| panna | cc | 125 |
| <i>per la guarnizione</i> | | |
| panna | | Ad Lib |
| erba cipollina fresca | | Ad Lib |

Preparazione:

Tagliare a dadolini la polpa della zucca. Pulire e tritare grossolanamente patata, carota e cipolla.

Far sciogliere il burro in una pentola e aggiungere via via cipolla, carota, patata e, per concludere, la polpa di zucca. Incoperchiare e lasciar cuocere per una decina di minuti a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, completare con le spezie e lo zucchero di canna, aggiustare di sale e pepe e lasciar cuocere, nuovamente coperto, per altri 5 minuti.

Sfumare con il brodo di verdure e portare a ebollizione senza coperchio; quindi abbassare la fiamma e lasciar appena sobbollire, coperto, per una trentina di minuti mescolando di tanto in tanto.

Togliere dal fuoco e passare al setaccio (o al minipimer...) quindi riversarla nella pentola (pulita sommariamente).

Assaggiare e, se necessario, aggiustare di sale, aggiungere la panna, mescolare e scaldare dolcemente facendo attenzione a non portare a ebollizione.

Distribuire nelle scodelle singole guarnendone ognuna con della panna e dell'erba cipollina fresca a pezzetti.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Cumino: usare il *Cuminum cyminum*; da non confondere con il *cumino dei prati* (carvi).
- Questa crema, se tenuta in un contenitore ben chiuso, si conserva in frigo per un paio di giorni. Nel freezer (****) fino a un mese.
- Ogni zucca ha una consistenza diversa: modificarne la quantità o regolare il brodo in modo da ottenere la cremosità desiderata!
- Questa crema può anche essere simpaticamente presentata in tavola all'interno di una zucca vuota: dopo aver tagliato via il coperchio per ricavare la polpa dall'interno della zucca, lasciando uno spessore di almeno un centimetro, pulirla molto bene e, mezz'ora prima di servire, asciugarla nel forno preriscaldato a 160° per 30'. Se la si vuole portare in tavola *incoperchiata* anche il coperchio dovrà essere ben pulito e asciugato in forno. E avendo tanta pazienza a disposizione, si potranno utilizzare tante piccole zucche come contenitori monoporzione!
- *Volendo preparare una versione non vegetariana di questo piatto, utilizzare un buon brodo di pollo.*