

Crema Di Zucchine

Tagliare a dadini le zucchine e metterle in pentola con i porri a fettine, 1 bicchiere di acqua e un po' di sale. Coprire e cuocere per circa 25 minuti a fuoco dolce, quindi passare al passaverdura. Incorporare il brodo, portare a ebollizione e unire il tuorlo sbattuto con il latte e il parmigiano. Salare, pepare, e cospargere di prezzemolo tritato.

Ingredienti

800 G Zucchine
2 Porri
100 Cl Brodo Di Dado
20 Cl Latte
1 Tuorlo D'uovo
1 Ciuffo Prezzemolo
2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.