

CREMA DI ZUCCA, FAGIOLI, PORRO E PATATE

Ingredienti per 6 persone

250 g di fagioli secchi, 400 g di zucca tagliata a cubetti, 400 g di patate tagliate a cubetti, 100 g di porro fresco, sale, 20 g di olio evo, un rametto di rosmarino.

Far rinvenire i fagioli per 8 ore in acqua. In una casseruola mettere i porri tagliati a julienne e poca acqua e far appassire (oppure aggiungerli crudi assieme alla zucca e alle patate). Aggiungere i fagioli e coprire con acqua. Far bollire per circa un'ora e mezza. Aggiungere patate e zucca e salare. Aggiungere il rosmarino e far cucinare per circa altri 20 minuti. Passare il tutto al frullatore (rimuovendo prima il rosmarino). Aggiungere l'olio a fine cottura.







