

Minestra di zucca

Minestrone à la citrouille

Entrée

Calories par portion : 290 Kcal
Temps de préparation : 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350g de chair de citrouille
- 1 échalote
- 100ml de bouillon de légumes
- 150ml de crème fraîche
- Huile d'olive vierge extra Carapelli
- Sel et poivre
- Plusieurs brins de ciboulette

Préparation :

- 1** Peler l'échalote et hacher finement. Faire dorer dans une poêle avec plusieurs cuillères d'huile d'olive vierge extra Carapelli. Pendant ce temps couper la citrouille en cubes et l'ajouter à l'échalote avec le bouillon de légumes. Cuire à feu doux jusqu'à ce que la citrouille ramollisse. Passer dans un moulin à légumes ou dans un mixeur puis verser dans un saladier.
- 2** Ajouter la crème, saler et poivrer. Bien mélanger et chauffer à nouveau 5mn à feu doux. Avant de servir, ajouter avec un filet d'huile d'olive vierge extra Carapelli et quelques brins de ciboulette ciselée.

Astuce :

Afin de rendre la soupe plus riche, accompagner de croutons de pain faits maison, ou pendant la préparation incorporer des petits dés de pâtes aux œufs.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRI

