

Minestra di zucca



Per 4 persone

700 g di polpa di zucca
50 g di burro
4 dl di brodo
4 dl di latte
noce moscata quanto basta, appena macinata
1 pizzico di macis macinato
1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
sale, pepe
2 rossi d'uovo
50 g di pancarrè rotondo
20 g di semi di zucca

Tagliare a cubetti la polpa di zucca e lasciarla stufare brevemente in metà del burro. Bagnare con il brodo, aggiungere anche il latte e le spezie. Cuocere coperto per ca. 30 minuti. Ridurla in purea.

Frullare i rossi d'uovo con poca zuppa, versare nella zuppa e portare a calore elevato mescolando sempre, senza fare più bollire.

Tagliare il pane a fette alte 8 mm. Spalmare le fette di pane con il burro rimanente, quindi dividerle in quattro parti. Tritare i semi di zucca e distribuirli sulle fette di pane. Arrostire nel forno preriscaldato al massimo o sotto il grill. Servire la zuppa con il pane.