

VELLUTATA ZUCCA PATATE E BRUSCOLINI CROCCANTI AL ROSMARINIO

Ricetta di *Giovanna Polini*

INGREDIENTI

600 grammi di zucca
5 patate di Rovetta medie
600 ml di acqua
500 ml di latte intero
Pane raffermo
Rosmarino
Olio evo
Sale e pepe



PREPARAZIONE

Pulite la zucca, pelate le patate e tagliate tutto a tocchetti.

Riponete in pentola con acqua e latte, salate e cuocere per circa 30 minuti. Quando le verdure saranno morbide frullate il tutto con il frullatore a bicchiere o a immersione.

Tagliare del pane raffermo a dadini, tritare finemente il rosmarino, scaldare tre cucchiari di olio evo e far saltare in padella finché il pane diventerà croccante, salate.

Aggiustate di sale e pepe, versate in un piatto fondo mettete al centro i crostini qualche goccia d'olio e decorate con un rametto di rosmarino.