



Vellutata di zucca *zenzero e Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 10 MIN

COTTURA: 20 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di guanciale Citterio

400g Zucca mantovana a cubetti

500ml Brodo vegetale

1 Cipolla piccola

2 Cucchiaini di crème fraîche

1 Rametto di timo

1 pezzetto di zenzero

Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

- Fate rosolare le tagliette di guanciale sul fondo di una pentola abbastanza capiente. Ritirate dal fuoco quando saranno ben croccanti. Mettete da parte il guanciale lasciando la parte grassa nella pentola.
- Tritate grossolanamente la cipolla e fatela rosolare nella stessa pentola, aggiungete i cubetti di zucca e il timo e continuate a rosolare per qualche minuto. Coprite con il brodo vegetale e lasciate cuocere per 15 minuti. Passate il tutto con un frullatore ad immersione.
- Infine aggiungete un pezzetto di zenzero grattugiato e regolate di sale e pepe.
- Versate nei piatti ed aggiungete al centro una cucchiainata di creme fraiche e distribuite le tagliette di guanciale. Decorate a piacimento con qualche fogliolina di timo fresco.



CITTERIO