



## Crema di zucca

### **Ingredienti:**

300gr zucca  
sale  
olio  
acqua

### **Preparazione:**

Pulite la zucca e sciacquatela sotto l'acqua. Tagliatela a cubetti e mettetela a cuocere con un filo d'olio, un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua in una pentola.

Lasciatela cuocere a fuoco media per almeno 15 minuti. La zucca sarà pronta quando è morbida.

Frullate bene la zucca ancora calda e servite..

