

Zuppa di Zucca e Tartufo



INGREDIENTI: per 4 persone: 600 gr. di zucca mantovana, carpaccio di Tartufo nero Tartufiamo, brodo, 20 gr. di burro, una patata, 2 tazze di latte, 2 cucchiaini di Grana Padano grattugiato, sale e pepe in grani

PREPARAZIONE: Private della buccia la zucca e tagliatela a pezzetti. Fate altrettanto con la patata. Fate imbiondire il burro in una casseruola e aggiungete la zucca e le patate, versate dell'acqua calda fino a ricoprire le verdure e fate cuocere a fuoco lento.

Successivamente togliete i pezzi di verdura dalla casseruola e con un po' di brodo frullate il tutto fino ad ottenerne una crema. Incorporate un po' di latte e il formaggio alla crema ottenuta, salate e spolverate di pepe. Mettete nuovamente il tutto sul fuoco per 10 minuti e prima di servire aggiungete il carpaccio di tartufo nero Tartufiamo.

