

Minestra di zucca alla milanese

Categoria: Portate - Minestre e zuppe



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 10 min
 **Cottura:** 20 min
 **Dosi per:** 4 persone
 **Costo:** Molto Basso
 **Difficoltà:** Molto Basso

La minestra di zucca è un antico primo piatto tipico del milanese, preparata con pochi e semplici ingredienti che però riveleranno un piatto delicato e per niente rustico.

La grande delicatezza della minestra di zucca è dovuta alla cottura della pasta corta che avviene direttamente nel latte unitamente alla purea di zucca; il tutto verrà completato da una noce di burro e spolverizzato con del grana padano grattugiato.

Assolutamente da non perdere!



Ingredienti

» Burro 40 gr	» Pasta corta (ditali) 200 gr
» Grana Padano grattugiato 100 gr	» Sale q.b.
» Latte fresco intero 600 ml	» Zucca 600 gr

Preparazione



Tagliate la zucca, eliminate i semi e i filamenti interni (1), sbucciatela (2-3) e tagliatela a falde, quindi pesatene 600 gr.



Lessate la zucca in poca acqua leggermente salata (4), poi scolatela (5) e passatela al setaccio o frullatela (6).





Versate in un tegame il latte (7) e portatelo a bollire, quindi unite la purea di zucca (8), mescolate (9) e aggiustate di sale.



Versate nel tegame la pasta corta (10), che lesserete mescolando di tanto in tanto a fuoco moderato. Quando la pasta sarà cotta, unite il burro (11), metà del grana grattugiato, mescolate e impiattate, cospargendo con il restante formaggio grattugiato (12).