Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **30 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **800g** polpa di zucca cruda
- **1** cipolla grande
- **½** spicchio d'aglio
- **1l** brodo vegetale
- **2 da 80g** caprini alle erbe
- **20g**

Amaretto di Saronno (facoltativo)

olio extra vergine

sale e pepe

DESCRIZIONE:
La ricetta che presento questo mese è molto particolare, di grande effetto vi stupirà per la sua semplicità di esecuzione.L'ingrediente principale è la zucca, un ortaggio tipico dei mesi invernali dai molteplici usi, dall'antipasto fino al dessert!Per quanto possa sembrare strano, la zucca è una pianta annuale originaria del Sud America, che produce l'omonimo frutto, considerato nello stereotipo collettivo una verdura.Molto affine, ma da non confondere, è la pianta che produce le zucchine, che vengono raccolte prima che la loro scorza cominci ad indurirsi. Tuttavia entrambe le piante producono dei fiori simili molto colorati; commestibili, sipossono utilizzare per insalate o fritti. Persino i semi della zucca hannoun'utilità alimentare: una volta secchi si possono consumare come aperitivoe prendono il nome di "Lupini" oppure vi si può ricavare un olio molto saporito da abbinare ai crostacei.

ESECUZIONE:
Tritare, anche grossolanamente, la cipolla e l'aglio in modo da ottenere un fondo per soffritto. In una pentola capiente, far rosolare il battuto con l'olio e sfumarlo a piacere con l'Amaretto di Saronno. Aggiungere poi la zucca tagliata a quadratini, privata da scorza e semi, se presenti. Lasciare rosolare bene, senza bruciare gli ingredienti ed aggiungere una parte del brodo vegetale. Cucinare come un risotto, ossia aggiungendo il brodo poco a poco finché la zucca non sarà cotta. A questo punto frullare con un passaverdura elettrico o manuale ed aggiungere la panna fresca, il sale, il pepe a gradimento e se necessario ancora del brodo.Nel frattempo riporre i caprini alle erbe in congelatore, facendo però attenzione che essi non congelino, ma diventino solo leggermente più duri. Servire la crema calda in una bella zuppiera o in una fondina con sopra due o tre fette sottili di caprino aromatico che si fonderà lentamente nel piatto di portata, contrastando il dolce sapore della zucca.