



Crema di zucca con briciole di Salsiccia con Pepe Valle Maggia croccante

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 240g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 800 polpa di zucca
- 4 pagnotte
- 4 patate
- q.b. cipolla
- 1200ml brodo vegetale
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Tritare la cipolla, sbucciare la patata e tagliarla a tocchetti.
2. Tagliare a tocchetti anche la zucca.
3. Scaldare 2 cucchiai di olio d'oliva in una pentola e far rosolare la cipolla per un paio di minuti, unire la patata e la zucca, coprire col brodo e portare ad ebollizione.
4. Cuocere per circa 20 minuti finché patata e zucca risulteranno tenere e si schiacceranno facilmente con una forchetta.
5. Frullare la minestra con un frullatore a immersione finché risulterà liscia ed omogenea, regolare di sale e, se lo si desidera una crema più fluida, unire un mestolino di acqua o di brodo caldo.
6. Privare la Salsiccia con Pepe Valle Maggia del budello e sbriciolarla, scaldare 4 cucchiai di olio d'oliva in una larga padella antiaderente e far rosolare la salsiccia per qualche minuto sbriciolandola ulteriormente con un cucchiaio di legno finché risulterà ben dorata e croccante.
7. Per una presentazione originale si può trasferire la crema di zucca in una pagnotta privata della calotta e svuotata della mollica. Guarnire con le briciole di Salsiccia con Pepe Valle Maggia grigliate.