
Crema di spinaci con crumble di zucca

Posted by Alessandra - 2008/10/26 19:35

dal sito : 3ricettesulcomò:

ingredienti per 4-6 persone

2 patate medio/grandi
500 g di spinaci freschi
50 g di burro
750 g di acqua
80 g di latte
80 g di formaggio grattugiato
sale e pepe

per il crumble:

100 g di zucca pulita
20 g di burro
4 cucchiaini di formaggio grattugiato
1 mietta di pane secco

Lavare e asciugare gli spinaci.

Pelare le patate e tagliarle a dadoni.

In una pentola sciogliere il burro, unire le patate e rosolare per un minuto.

Aggiungere gli spinaci e rosolare per altri due minuti sempre mescolando.

Salare e pepare a piacere.

Versare l'acqua nella pentola, mescolare e cuocere a fiamma bassa per trenta minuti.

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullare le verdure direttamente nella pentola, altrimenti utilizzare un frullatore normale.

Preparare il crumble:

grattugiare la zucca con una grattugia a denti grandi. Tritare il pane secco.

Mescolare insieme la zucca tritata, il pane secco e il formaggio grattugiato.

Utilizzare una padella antiaderente, versare il mix di pane e zucca e aggiungere il burro.

Tostare gli ingredienti a fuoco medio per cinque minuti mescolando continuamente con una forchetta o un cucchiaino in modo che non si leghino troppo tra loro.

Servire la crema calda con crumble di zucca a piacere.

<http://212.17.200.13:8080/3RicetteSulComoAdmin/res/images/d0000000239lcremadispinaciconcrubledizucca.jpg>

=====