

Minestra di riso zucca e latte



Per preparare questa deliziosa minestra servono circa 500 grammi di zucca, 2 grosse patate, una manciata di fagioli freschi o surgelati, un litro di latte, 2 manciate di riso.

Procedimento:

mettere nella pentola le patate tagliate a pezzi, i fagioli, la zucca tagliata a grossi pezzi e un litro d'acqua.

Portare a cottura e successivamente schiacciare con una forchetta le patate e la zucca.

Aggiungere il latte e far riprendere il bollore; mettere il riso, un po' di burro e un po' di sale.

Ultimare la cottura e servire.

Deve risultare piuttosto densa e cremosa.

Se conservata in frigorifero o in luogo molto fresco è ottima anche il giorno dopo, anzi il sapore è ancora più gradevole.

Se troppo densa, aggiungere, quando si riscalda, un po' di latte.



Gli anziani della nostra zona ci insegnano che per questa minestra la zucca più adatta è quella che chiamano “*la regina*”, perchè intorno al picciolo ha una specie di corona, proprio come una regina...la regina delle zucche.

Inoltre osservate bene la buccia esterna, pare che più è rugosa e più è buona.

Buon appetito a tutti.