



JOTE DI CAVOCE (CREMA DI ZUCCA)

INGREDIENTI

una zucca gialla matura • latte e acqua in eguale quantità • sale • noce moscata • una noce di burro • farina di mais • farina di frumento •

PREPARAZIONE

Prendere la zucca, sbucciarla, tagliarla a pezzi e cucinarla in poca acqua. Quando la zucca sarà cotta scolarla, passarla al setaccio, metterla in una pentola aggiungendo in parti uguali acqua e latte, un pizzico di sale, un pizzico di noce moscata e una noce di burro, facendo bollire il tutto per un po'.

A parte preparare la farina: $\frac{3}{4}$ di farina di mais e $\frac{1}{4}$ di farina di frumento.

Quando il passato di zucca avrà raggiunto il bollore aggiungere a pioggia la farina, mescolare con una frusta per evitare che si formino grumi e far bollire per una mezz'ora circa, fino a quando la zuppa avrà raggiunto una consistenza cremosa. Servire calda con l'aggiunta di latte freddo.



VINI CONSIGLIATI
Col de Bliss Ribolla G. Cru
Lalinda
Chardonnay

