

Crema di zucca, finocchio, porri con stracciatella e granella di pistacchio



Ingredienti:

1 porro

300 g zucca cruda

1-2 patate

2 finocchi

stracciatella q.b.

granella di pistacchio q.b.

semi di zucca q.b.

dado vegetale

Metti nella pentola olio evo, dado vegetale, il porro tagliato a rondelle, la zucca a cubetti. Mescola, copri con MCS e rosola a fiamma alta 4-5 minuti. Aggiungi 700 ml d'acqua, le patate ed i finocchi a cubetti, mescola e prosegui a fiamma alta finché riprende il bollore poi fiamma bassa 10 minuti, in auto cottura 10 minuti. Frulla il tutto e servi con della stracciatella al centro, granella di pistacchio e semi di zucca.

Eliza Sestov