

CREMA DI ZUCCHINE

Ingredienti:

3 zucchine

200 ml. di panna per cucinare (per un'alternativa più leggera potete usare la ricotta)

olio

cipolla

sale

pepe

Procedimento:

Tagliate a dadini le zucchine, affettate la cipolla e fatela rosolare nell'olio.

Aggiungete le zucchine, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti.

Frullatele e rimettele in padella. Aggiungete la panna (o la ricotta).

Ottima per condire la pasta, sia calda che fredda.

