

VELLUTATA DI ZUCCA E QUARTIROLO LOMBARDO



Ingredienti per 4 persone

600 g di polpa di zucca (aprox. 2 kg di zucca)
1 cipolla
1 patata grande
3 bicchieri di brodo di pollo
200 g di Quartirolo Lombardo
mezzo bicchiere di panna
noce moscata
sale

Pelare la patata e tagliarla a cubetti. Tagliare la polpa di zucca a cubetti. Pelare la cipolla e tagliarla a fettine. Scaldare l'olio d'oliva in una pentola e soffriggervi la cipolla per 4-5 minuti. Aggiungere la zucca e la patata, lasciare cuocere qualche minuto e aggiungere il brodo di pollo. Cuocere a fuoco lento finché la zucca non sarà morbida. Ritirare dal fuoco, aggiungere la metà del formaggio sbriciolato, sale, pepe e noce moscata. Frullare nella stessa pentola fino ad ottenere una crema morbida e omogenea e portare di nuovo a bollire. Nel frattempo, diluire il restante Quartirolo Lombardo con la panna e frullare. Servire la crema in piccole zucche svuotate e decorare con un filo di crema di Quartirolo Lombardo e abbondante pepe macinato.