



Preparazione: 35'

Cottura: 30'

Difficoltà: facile

Vegetariano, senza latticini e glutine

Per **4** persone

1 zucca rotonda da 2 kg circa, 2 zucchine, 6 amaretti secchi, 1 cipolla rossa grande, una ventina di foglie di menta, un cucchiaino di pepe rosa e un cucchiaino di pepe verde, un dado da brodo vegetale, 1 bicchiere di brodo o di vino bianco, 1 bicchierino di vodka (oppure di gin), olio, sale, 4 fette di pane casereccio raffermo a cubetti (facoltativo)

1 Lavate

una bella zucca rotonda dalla polpa arancione, asciugatela, tagliate via la parte superiore e mettetela da parte (vi servirà poi per coprire). Aiutandovi con un cucchiaio eliminate la parte interna piena di filamenti e semi e poi con un coltello a punta molto tagliente o, meglio, con uno scavino, svuotate la zucca raccogliendo man mano la polpa in una terrina. Se i pezzi sono molto grandi, divideteli.

2 Affettate molto finemente la cipolla e tagliate a rondelle o a piccoli cubetti le zucchine. Scaldate 4 cucchiai d'olio in un tegame largo insieme alla cipolla e appassitela a fuoco minimo per 2-3 minuti, poi unite le zucchine e lasciatele insaporire per 2 minuti

3 Aggiungete quindi la zucca, il pepe verde e il pepe rosa pestati nel mortaio e il dado sbriciolato: mescolate e fate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti diluendo con qualche cucchiaia di brodo o di vino (ricordate di non esagerare con il liquido, perché la zuppa dovrà essere molto densa). Unite i tre quarti della menta sminuzzata, la vodka, e proseguite fino a quando la zucca non sarà morbidissima: ci vorranno altri 10-15 minuti. Alla fine aggiungete gli amaretti, mescolate, controllate il sale, levate dal fuoco e frullate il tutto.

4 Travasate la zuppa nella zucca, copritela con il suo coperchio naturale e portatela in

tavola. Scoperchiate, profumate con la menta sminuzzata rimasta e servite aggiungendo, se piace, qualche cubetto di pane precedentemente dorato in poco olio.

Ricetta da newsletter Il Mangiabile