



Crema speziata di zucca e barbabietole

Ingredienti per la crema di zucca

- 500gr di zucca
- 1 patata media
- 1 cipolla piccola
- 1 peperoncino piccolo
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- olio
- sale

Ingredienti per la crema di barbabietole

- 400gr di barbabietole
- 1 patata media
- 1 mela verde
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di cumino in polvere
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 mazzetto di coriandolo fresco
- olio
- sale

In una padella soffriggete la cipolla tritata con il peperoncino. Aggiungete la zucca e la patata tagliata a cubetti. Salate, versate mezzo bicchiere di acqua. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 20 minuti. In un'altra padella soffriggete uno spicchio d'aglio. Aggiungete la barbabietola, la patata e la mela verde tagliate a cubetti. Salate, pepate e coprite con mezzo bicchiere di acqua lasciando cuocere per 20 minuti. A cottura ultimata, unite alla zucca la cannella e lo zenzero e alla barbabietola il coriandolo tritato e il cumino. Frullate separatamente aggiungendo qualche cucchiaino di acqua calda se necessario. Versate la crema di zucca nel piatto da portata ed al centro quella di barbabietole. Servite calda.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>

© **fiordizucca**

<http://fiordizucca.blogspot.com>