

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

## *Salsina alla Zucca*



Una ricetta semplice con un ingrediente molto versatile e gustoso, la zucca è protagonista di questa salsa:

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 gr di zucca    100 gr di cipolla    30 gr olio evo  
200 gr di patate    500 gr di carote    sale q.b.

### PREPARAZIONE:

Lavare e mondare la zucca, mondare la cipolla e le carote, mettete a rosolare a fuoco lento in una casseruola la cipolla tagliata con un filo d'olio d'oliva. Quando si è ammorbidita e prima che prenda colore, aggiungete la zucca sbucciata, senza semi e tagliata a pezzetti, le carote tagliate a rondelle e le patate a cubetti.

Aggiungere dell'acqua o brodo vegetale fino a coprire le verdure e lasciar cuocere a fuoco moderato, con il coperchio, per circa 30 minuti.

Controllare che le verdure siano morbide e cotte quindi usare un mixer a immersione, o in alternativa un passaverdure, poi regolare di sale.

Buon Appetito!



Difficoltà: medio/bassa



Preparazione: 45 minuti

Cottura salsa: 30 minuti