

Zuppa di zucca d'oriente



Ingredienti

1 cipolla
1 kg di zucca
6 hg patate
Zenzero in polvere o affettato fine
sale
olio
1 limone
prezzemolo
sesamo
2 cucchiaini Salsa di soia

Affettare la cipolla metterla in padella con un filo d'olio e farla imbiondire aggiungere la zucca a cubetti e le patate a cubetti.

Farli rosolare 10 minuti, aggiungere lo zenzero tagliato fine (secondo il gusto), aggiungere acqua coprendo il tutto e farlo bollire 20-25 minuti, fino a completa cottura della verdura.

Frullare tutto molto e aggiungere il succo di ½ limone, il prezzemolo tritato, la salsa di soia aggiustare il sale.

In un tegamino tostare il sesamo per imbiondirlo in una padella antiaderente per qualche minuto.

Servirlo nei piatti aggiungendo il sesamo alla fine (alternativo il parmigiano).