

# Crema di Zucca e Carote allo Zenzero

## Ingredienti per 4 persone:

- Zucca gialla già scortecciata 500 gr
- Carote 500 gr
- Cipolle Bianche 300 gr
- Scalogno 1
- Zenzero 50-150 gr
- Arancia 1
- Sale qb



Tagliate a pezzetti la zucca. Pulite le carote e tagliate anche queste a pezzetti. Tritate cipolla e scalogno e fate lessare il tutto in una casseruola, aggiungendo 600 ml di acqua, per circa 20 minuti. Intanto sbucciate lo zenzero e tritatelo fine (usate una normale grattugia o il vaso piccolo del robot) e spremete l'arancia.

Mettete tutto nel frullatore, aggiungete lo zenzero e il succo di arancia, regolate di sale e frullate in maniera di ottenere una crema densa.

Servite la crema ben calda, con dei crostini di pane nero.

La quantità di zenzero indicata è molto elastica e lasciata al gusto personale. Personalmente uso 150 gr e la trovo perfetta nelle fredde e grigie serate dell'inverno padano, soprattutto se mi sento un poco raffreddato. In questa situazione una certa abbondanza di zenzero diventa addirittura terapeutica ... se non miracolosa !