

Quantità: per 6 persone

Ingredienti: 1 chilo e mezzo di zucca, 3 o 4 patate, 2 cipolle, 2 carote, 70 grammi di burro, 2 bicchieri di latte, salvia, sale, pepe

Preparazione Pulire la verdura e tagliarla a pezzetti. Metterla in una pentola, coprire con acqua e cuocere a fuoco medio. Rimestare la verdura ogni tanto. Quand'è cotta schiacciarla col passaverdura poi aggiungere il latte, il sale e il pepe. Versare il burro fuso alla salvia e servire.

Note Ricetta occitana - Tratto da : RECETARI OCCITAN - Ousitano Vivo In vendita presso: LA GABELO - Prazzo Inferiore