



# Temperature in discesa e tempo di zuppe

Temperature in discesa e tempo di zuppe

Ci siamo ormai, purtroppo dobbiamo dimenticare le belle giornate di caldo e soleggiate, anche se qui a Londra nel mese luglio non sai mai come vestirti per uscire da casa, comunque il freddo sarà una costante per almeno i prossimi 6/7 mesi ... l'autunno però è uno dei periodi che non mi dispiace ☐

Mi sto preparando mentalmente e non solo, farò qualche variazione alimentare, anche se le insalate saranno ben presenti, qualche piatto caldo con il freddo è sempre ben accetto da nostro corpo, ci riscalda e ci allevia un po' dalla tristezza dei ghiaccioli esterni ☐ e poiché è di stagione ho pensato alla zucca.

## Vellutata di zucca con porcini

### Ingredienti per 2 persone

- 600 g circa di polpa di zucca mantovana (al netto degli scarti)
- 250 g di funghi porcini freschi o secchi
- 1 scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- qualche foglia di salvia
- 1 litro circa di brodo vegetale caldo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Credo sia un buon piatto caldo in grado di alleviare il freddo, la preparazione credo non ci sia bisogno di scriverla, mentre per i funghi suggerisco di tagliarli a pezzetti non troppo piccoli in modo da renderli consistenti nel piatto.

Aggiungerei per accompagnare la vellutata, qualche fetta di pane di quello buono, leggermente bruschettato, dove strofinarci sopra un po' di aglio con una spruzzata di olio di oliva, giusto per rendere il piatto un po' più completo e consistente.

Questo piatto non mi dispiace, certo non farà venire in mente scenari esotici e spiagge tropicali, ma credo sia un buon metodo per bloccare almeno fuori dalla porta di casa il grande freddo che sta iniziando, le zuppe sono i piatti tipici della stagione fredda e credo che quest'anno ne collezionerò una lunga serie ☐

Buona serata e che il caldo sia con voi ☐