



Italialainen kesäkurpitsakeitto

Aineet: 2-3 kesäkurpitsaa
2 sipulia
voita
1 l kanalientä kuutiosta
1-2 keltuaista
1 dl parmesan-raastetta
riipaus mustapippuria ja basilikaa
hienonnettua persiljaa
Lisäke:
vaaleaa leipää

Valmistus: Huuhto, kuori ja kuutioi kesäkurpitsat. Hienonna sipuli. Kuumenna tilkka voita kattilassa ja hauduta kasviksia miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Lisää neste ja keltuaiset ja keitä noin 20 minuuttia eli kunnes kurpitsapalat ovat pehmenneet. Mausta. Tarjoa keiton lisäkkeenä paahdettuja leipäkuutioita ja juustoraastetta.

www.superkokki.com