

## CREMA DI ZUCCA CON MAZZANCOLLE ALL'ARANCIA

preparazione: 10 minuti

cottura: 40 minuti

difficoltà: bassa

Confezionate il brodo di pesce seguendo la ricetta a pag. 108.

Mondate e tagliate la zucca a pezzi, quindi lessatela in una pentola con un poco di acqua salata. A cottura ultimata scolatela e frullatela insieme al brodo di pesce, fino a ottenere una crema non troppo liquida. Aggiustate di sale e pepe.

Lavate le mazzancolle sotto acqua corrente, asciugatele bene e spadellatele per qualche minuto in olio ben caldo, salatele e a cottura quasi ultimata aggiungete il succo d'arancia. Aggiustate di sale.

Versate la crema ben calda in sei ciotole, adagiatevi le mazzancolle e servite con un filo d'olio e una macinata di pepe.

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 24 mazzancolle di media pezzatura
- 600 g di zucca
- il succo di 1 arancia
- 1 l di brodo di pesce (vedi ricetta a pag. 108)
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

### VINO CONSIGLIATO

Merlara Malvasia Doc

