



# LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco  
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

## PRIMI PIATTI CREME VEGETARIANE

### Crema di porri e zucca

X 4 persone

500gr. di porri, 500gr. di zucca, 2 scalogni, 50gr di burro, 1 lt. di brodo di carne, sale e pepe, 3 cucchiari di panna, 1 cucchiaino di semi di papavero facoltativi.

*Pulite e tagliate a fette 500 g di porri, e a dadini 500 g di zucca. Soffriggete tutto con 2 scalogni tritati e 50 g di burro. Dopo 10 minuti, bagnate con 2 mestoli di brodo di carne.*

*Cuocete per 15 minuti, passate al passaverdura, rimettete sul fuoco e unite 1 lt. di brodo di carne bollente. Salate e pepate. Fate cuocere per 10 minuti, aggiungendo la panna fresca, quindi servite la crema con semi di papavero.*