

## Crema di zucca mais e guanciale croccante

500 gr zucca

1 scatola di mais

50 gr circa di guanciale a cubetti

50 gr circa di fontina valdostana

1 cipolla rossa

origano secco

sale e pepe q.b.

noce moscata q.b.

olio evo q.b.

50 gr circa di burro

1 1/2 di brodo vegetale (io con dado)

fette di pane integrale ai cereali

Togliere la buccia alla zucca e tagliarla a tocchetti.

Sbucciare la cipolla e tagliarla in piccoli pezzi

Scaldare una padella con una noce di burro

Quando inizia a soffriggere aggiungere la zucca e la cipolla e lasciare stufare una decina di minuti

Aggiungere il brodo caldo e far cuocere sino a quando la zucca non è morbida

Verso fine cottura aggiungere il mais sgocciolato

Frullare la metà del composto

Aggiungere le verdure messe precedentemente da parte

Regolare di sale e pepe

Insaporire con la noce moscata ed il origano

Sistemare le fette di pane sul fondo della ciotola

Versare la crema di zucca

Servire decorando con fontina tagliata a tocchetti ed il guanciale soffritto