

## CROSTINO CON CREMA DI ZUCCA, SPINACI E PRUGNE DELLA CALIFORNIA

*Un crostino veloce e bilanciato con il gusto delle Prugne della California*

**Tempo di preparazione:** 10 minuti

**Tempo di cottura:** 5 minuti

**Porzioni:** 4

**Ingredienti:** 180 gr di zucca tagliata a cubetti cotta  
Il succo di mezza arancia  
70 ml di acqua  
Sale a piacere  
1 cucchiaio di olio  
4-5 Prugne della California  
100 gr di spinaci



**Procedimento:**

1. Tenete da parte 2/3 cubetti di zucca e mettete la restante parte in un mixer, aggiungete il succo di mezza arancia, 70 ml d'acqua, sale e olio e frullate il tutto in modo da ottenere una crema.
2. Cuocete in padella con un filo d'olio gli spinaci. Da parte, tagliate a tocchetti le Prugne della California.

**Suggerimenti per servire:**

1. Prendete il vostro crostino e aggiungete la crema di zucca, i cubetti di zucca restanti, gli spinaci e le Prugne della California e gustate!

**Link al sito:**

<https://www.californiaprunes.net/it/recipes/crostino-con-crema-di-zucca-spinaci-e-prugno-della-california>