



CREMA DI ZUCCA E PATATA DOLCE CON CAPESANTE

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 450 g di polpa di zucca butternut
- 150 g di patate dolci
- 6 dl brodo vegetale
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- noce moscata grattugiata q.b.
- 0.5 cc di zenzero in polvere
- sale e pepe q.b.

- 8 noci di capesante
- 1 noce di burro
- sale e pepe q.b.

- pane
- qualche foglia di salvia fresca

PROCEDIMENTO

- 1) Sciogliete il burro in una casseruola, fatevi sudare lo scalogno tagliato grossolanamente e aggiungete la zucca e la patata dolce sbucciate e tagliate a pezzi.
- 2) Tostate 2 minuti, aggiungete il brodo vegetale, lo zenzero e la noce moscata e fate cuocere 10-15 minuti. Insaporite con sale e pepe e frullate.
- 3) Tagliate il pane a piccoli cubetti e tritate della salvia fresca. Infornate 5 minuti a 180°C.
- 4) Scaldate una padella con un po' di burro e saltate le capesante 1-2 minuti per lato fino a che non fanno una bella crosticina dorata.
- 5) Servite un fondo di crema, due capesante al centro e qualche crostino alla salvia attorno.



Questa e altre ricette su
<http://www.cucina.li/>

Scopri online anche l'offerta dei miei corsi di cucina, il servizio di chef a domicilio e cuoco per eventi di team building per la tua ditta!

