VELLUTATA DI ZUCCA E GAMBERI



Menù-Zutaten

750 g Patate pronte al naturale - Z62
750 g. Crema di zucca - EC0K
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. pepe
q.b. sale
300 g. scalogno
q.b. rosmarino
18 gamberi

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.
In una padella rosolare lo scalogno e a seguire le Patate tagliate a cubetti. Far rosolare per alcuni minuti poi aggiungere il Buon Brodo, continuando la cottura per circa 20 minuti. Tritare il tutto a crema con un frullatore a immersione e incorporare la Crema di zucca. Aromatizzare con un po' di rosmarino tritato e aggiustare di sale e pepe. Versare la vellutata nei piatti e completare la presentazione posizionando al centro i gamberi precedentemente saltati in padella con olio extra vergine d'oliva. Decorare con un ciuffo di rosmarino ed un filo d'olio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)