

VELLUTATA DI ZUCCA E GAMBERI



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

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-Zutaten

750 g Patate pronte al naturale - Z62

750 g. Crema di zucca - EC0K

q.b. Buon brodo vegetale - BC1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. pepe

q.b. sale

300 g. scalogno

q.b. rosmarino

18 gamberi