

CREMA DI ZUCCA AL COCCO CON NOCI E FUNGHI



Ingrédients Menù

240 g Solofungo Poker Natura - FVP
650 g Crema di zucca - ECOK
90 g Salsa alle noci - C4H
q.b. Buon brodo vegetale - BC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

300 ml Latte di cocco
q.b. Timo
q.b. Rosmarino
q.b. Sale e Pepe
60 g Scalogno tritato
30 g Burro

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 6 persone

In un pentolino soffriggere lo scalogno con il burro e un cucchiaino di Olio extravergine di oliva. Aggiungere la Crema di zucca, il latte di cocco e un mestolo di Buon Brodo in base alla consistenza desiderata; lasciare bollire per qualche minuto. Nel frattempo in una padella far soffriggere con un cucchiaino di Olio, il timo e il rosmarino, quindi farvi saltare i funghi Poker Natura. Aggiustare di sale e pepe. Versare la Crema nei piatti, adagiarvi al centro i Funghi e completare con qualche goccia di Salsa di noci.