

VELLUTATA DI POMODORO CON BURRO D'ARACHIDI E COCCO



Ingrédients Menù

800 g. Polpavera fine - UVU
q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EKOX

Ingrédients

q.b. Sale & Pepe
q.b. Arachidi per decorazione
q.b. Coriandolo macinato
125 ml. Latte di cocco
q.b. Pepe cayenne
100 g. Burro D'Arachidi
15 g. Zenzero
2 Spicchi d'Aglio
60 g. Cipolla

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 4 Persone

Mescolare la cipolla e la Polpavera Fine in un frullatore fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

In una pentola scaldare un filo d'olio e far soffriggere l'aglio e lo zenzero per circa 1 minuto. Versare il composto di Polpavera e cipolla portando ad ebollizione lentamente. Cuocere a fuoco lento per 10-15 minuti.

Aggiungere le spezie e cuocere per un altro minuto, quindi togliere dal fuoco. Incorporare il burro d'arachidi, il latte di cocco e aggiustare di sale e pepe. Riscaldare prima di servire, se necessario, guarnire con arachidi tritati.