

## CREMA DI ZUCCA AL COCCO CON NOCI E FUNGHI



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Procedimento

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.

### Ingredienti 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

### Ingredienti

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