CREMA DI ZUCCA AL COCCO CON NOCI E FUNGHI



Ingredienti Menù

240 g Solofungo Poker Natura - FVP
650 g Crema di zucca - EC0K
90 g Salsa alle noci - C4H
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
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

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 6 persone
In un pentolino soffrigere lo scalogno con il burro e un cucchiaio di Olio extravergine di oliva. Aggiungere la Crema di zucca, il latte di cocco e un mestolo di Buon Brodo in base alla conistenza desiderata; lasciare bollire per qualche minuto. Nel frattempo in una padella far soffriggere con un cucchiaio di Olio, il timo e il rosmarino, quindi farvi saltare i funghi Poker Natura. Aggiustare di sale e peep. Versare la Crema nei piatti, adagiarvi al centro i Funghi e completare con qualche goccia di Salsa di noci.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)