

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 cucchiaio 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 cucchiaio 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 Scalogo tritato

30 g Burro