VELLUTATA DI POMODORO CON BURRO D'ARACHIDI E COCCO



Ingredienti Menù

800 g. Polpavera fine - UVU

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Ingredienti

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

Procedimento

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 tritate.

© 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)