



CUCINA CON NOI!

Crema di zucca profumata al rosmarino con fettuccine di seppia e vongole veraci

INGREDIENTI

800 g di Purea di Zucca in gocce Orogel

200 g di fettuccine di seppia

24 vongole veraci

brodo vegetale q.b.

40 g di Cipolla cubetti 6/6 Orogel

1 rametto di rosmarino

1 spicchio d'aglio



45



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** In un tegame con l'olio evo far imbiondire la cipolla con il rametto di rosmarino, unire la purea di zucca e lasciar insaporire per qualche minuto. Aggiungere il brodo vegetale fino ad ottenere la densità desiderata regolando di sale e pepe.
- 2** A parte, in una padella antiaderente con un filo di olio, rosolare velocemente le fettuccine di seppia con sale e pepe.
- 3** Aprire le vongole veraci in un tegamino con lo spicchio di aglio, un filo di olio, sale e pepe.
- 4** Servire in fondina la crema adagiandovi le fettuccine di seppia saltate e sei vongole per porzione.

