



CUCINA CON NOI!

Tortino con purea di zucca e parmigiano

Una proposta di piatto unico creativa e sfiziosa, che abbina alle Meraviglie di spinaci una purea di zucca e parmigiano

INGREDIENTI

8 Meraviglie tortino di spinaci

300 g di purea di zucca

80 g di parmigiano grattugiato

100 ml di panna fresca

2-3 foglie di salvia

1 pz di noce moscata



20



4



Secondi Piatti



Forno ventilato

Preparazione

- 1 Portare ad ebollizione la panna con le foglie di salvia.
- 2 Unire il parmigiano e mescolare con una frusta per amalgamare il composto.
- 3 Aggiungere la purea di zucca e lasciare bollire per alcuni minuti.
- 4 Eliminare la salvia e insaporire con la noce moscata e un pizzico di sale.
- 5 Cuocere i tortini in forno a 180°C per 10 minuti.
- 6 Servire i tortini accompagnati dalla fonduta di zucca.

