



CUCINA CON NOI!

Gazpacho di zucca con formaggio di mandorle, olio al finocchietto e riso selvaggio soffiato

Una ricetta spagnola rivisitata con sapori nostrani, in chiave vegan e gluten free

INGREDIENTI

500 g Pura di Zucca Orogel

550 g acqua

300 g latte di mandorla

180 g olio evo

100 g mandorle pelate

50 g riso selvaggio

20 g di finocchietto fresco

20 g succo di limone

10 g olio di peperoncino

qb sale

2 g noce moscata



45



10

Preparazione

1

Per il gazpacho di zucca: in una casseruola far bollire 300 g di acqua, aggiungere la Pura di Zucca ancora surgelata, cuocere per 14 minuti. A fine cottura unire la noce moscata, 100 g di olio evo, il latte di mandorla e il sale. Emulsionare con l'aiuto di un frullatore a immersione e lasciar raffreddare. Tritare il finocchietto e unirlo ad altri 80 g di olio evo.

2

Per il formaggio di mandorla: frullare le mandorle con 250 g di acqua fino ad ottenere una cremosità molto liscia. Far scaldare il composto fino a 80°C in un pentolino, togliere dal fuoco, unire il succo di limone e far cagliare. Condire con il sale e l'olio di peperoncino.

3

Per il riso selvaggio soffiato: portare l'olio di semi a 190° C, gettarvi il riso selvaggio già lessato, questo soffierà in pochi secondi e salirà in superficie. Sgocciolarlo e asciugarlo su un foglio di carta assorbente.

4

Versare il gazpacho in delle zuppiere, condire con i fiocchetti di crema di mandorle, l'olio al finocchietto e poi finire con una spolverata di riso selvaggio soffiato.

