



CUCINA CON NOI!

# Moscardini con crema di piselli e pomodorini confit all'olio al limone

Una proposta originale per servire i moscardini, perfetta per un secondo piatto o come piccolo antipasto. Da servire con una delicata crema di piselli e dei dolcissimi pomodori confit.

## INGREDIENTI

200 g di Pura di Piselli in Gocce Orogel

---

12/15 moscardini

---

8 pomodorini

---

50 g di zucchero a velo

---

mezzo limone spremuto

---

10 g di erbe aromatiche

---

pinoli tostati

---

aglio in polvere

---

sale e pepe

---

olio evo

---



20



4



Media



Secondi Piatti



Pentola

#### Preparazione

- 1** Preparare la crema cuocendo la Purea di Piselli in Gocce in padella, seguendo le indicazioni riportate sulla busta. Condire con olio, sale e pepe.
- 2** Preparare i pomodorini confit: tagliare a metà i pomodorini e posizionare su carta forno. Cospargere di zucchero a velo e aggiungere un filo di olio e di pepe. Cuocere a 250 °C per 5-10 minuti a forno ventilato.
- 3** Preparare l'olio al limone: creare un'emulsione con 100 ml di olio evo, mezzo limone spremuto, un pizzico di aglio in polvere, pepe e scorzette di limone.
- 4** Cuocere i moscardini in una padella rovente unta con l'olio al limone e un trito di erbe aromatiche.



5

Mettere qualche cucchiaino di crema di piselli sul fondo del piatto, aggiungere i moscardini, qualche pinolo tostato, pisellini freschi e i pomodorini confit.

