



CUCINA CON NOI!

Vellutata di zucca con pane aromatizzato, pomodorini confit e semi di papavero

La vellutata di zucca è un vero e proprio comfort food dell'autunno. Prova a servirla con pane aromatizzato, pomodorini e semi di papavero per una versione più stuzzicante!

INGREDIENTI

1 busta di Pura di Zucca in Gocce Orogel

un cucchiaino di paprika dolce

un cucchiaino di semi di finocchietto

5 pomodorini

2 fette di pane



30



4



Facile



Primi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1** Cuocere la Purea di Zucca come da indicazioni nella busta. A 3-4 minuti da fine cottura, aggiungere un cucchiaio di paprika affumicata e un cucchiaino di semi di finocchietto.
- 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** Per il pane: creare un olio profumato rosolando uno spicchio d'aglio in padella con un cucchiaio d'olio. Unire una foglia di alloro, pepe in grani e lasciare riposare. Tagliare il pane a cubetti e cospargere con l'olio e un trito di erbe aromatiche.
- 4** Comporre il piatto mettendo la crema sul fondo di una ciotola. Aggiungere i crostini di pane e i pomodori confit. Condire con l'olio all'aglio, semi di sesamo o papavero e abbondanti germogli di aglio.