



Crema di zucca mantovana con filetti di sgombro al rosmarino

Tempo: 40 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Olio di Olivada 125 g
- 1 kg di zucca mantovana
- 1 piccola patata
- 2-3 rondelle di cipolla
- 2 rametti di rosmarino
- brodovegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe rosa

Procedimento:

Fai lessare la patata, intera e con la buccia, in acqua leggermente salata. Avvolgi la zucca in un foglio di alluminio e cuoci in forno a 180° per 20-25 minuti: e' pronta quando, infilando uno stecchino nella polpa, risulta molto cedevole. Sfornala, elimina scorza e semi e tagliala a pezzi. Scalda in una padellina 5 cucchiaini di olio con le rondelle di cipolla e un rametto di rosmarino, a fuoco dolce, senza che cominci a friggere: in questo modo, si insaporirà restando delicato. Filtra l'olio attraverso un colino e tienilo da parte. Sbuccia la patata, tagliala a tocchetti e mettili nel bicchiere del frullatore a immersione insieme alla zucca a pezzetti. Frulla aggiungendo a filo l'olio aromatizzato e, se serve, pochissimo brodo vegetale caldo: devi ottenere una crema sostenuta. Regola di sale e dividi la crema a grossi ciuffi nei piatti. Completa con i Filetti di Sgombro Rio Mare all'Olio di Oliva, ciuffi di rosmarino fresco e qualche granello di peperosa.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La zucca mantovana: Coltivata soprattutto nei campidella "Bassa Mantovana", la zucca e' l'ingrediente prediletto della cucinalocale. Grande e tondeggiante, la sua scorza spessa racchiude una polpa soda e compatta che, con la cottura, diventa morbida, pastosa e particolarmente dolce. Da esaltare nella preparazione di una purea soffice come quella della nostra ricetta, arricchita dall'olio al rosmarino, profumato e aromatico.