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 acqualeggermente salata. Avvolgi la zucca in un foglio di alluminioe 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 cucchiai di olio con le rondelle dicipolla e un rametto di rosmarino, a fuoco dolce, senza checominci a friggere: in questo modo, si insaporira' restandodelicato. Filtra l'olio attraverso un colino e tienilo da parte.Sbuccia la patata, tagliala a tocchetti e mettili nel bicchieredel 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 cremasostenuta. Regola di sale e dividi la crema a grossi ciuffi neipiatti. Completa con i Filetti di Sgombro Rio Mare all'Olio diOliva, ciuffi di rosmarino fresco e qualche granello di peperosa.

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139

Il consiglio dello Chef

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

All rights reserved. - © 2012 BOLTON ALIMENTARI S.p.A.
P. IVA 00197980139