




Antipasti


Cappuccino di zucca

 Difficoltà:
bassa

 Preparazione:
20 min

 Cottura:
30 min

 Dosi per:
4 persone

 Costo:
medio



Ingredienti per la vellutata

Patate 200 g
Brodo vegetale 500 ml
Porri 1
Rosmarino qualche rametto
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Zucca di Chioggia pulita 400 gr

PER LA SPUMA

Robiola o altro formaggio fresco 160 gr
Panna fresca 250 ml
Marmellata di prugne 2 cucchiari
Mandorle a lamelle 2 cucchiari

Il cappuccino di zucca è un delizioso *entrée* composto da una morbida vellutata di zucca aromatizzata al rosmarino che viene resa ancora più speciale da una soffice spuma di formaggio fresco e panna, che riproduce appunto la "schiuma" di un cappuccino.

Il cappuccino di zucca viene impreziosito da una tocco di marmellata di prugne e da croccanti mandorle a lamelle.

Il cappuccino di zucca è una delle 5 ricette scelte tra tutte quelle che hanno partecipato al contest del Forum di GialloZafferano "Venezia nel piatto", che invitava i nostri utenti a realizzare delle ricette che contenessero ingredienti tipici veneti, in questo caso la zucca di Chioggia.

Il cappuccino di zucca è stato poi cucinato a Vinitaly.

Questo cappuccino di zucca è una ricetta di Lorella Fabris.

Preparazione



Per preparare il cappuccino di zucca iniziate privando la zucca della scorza e dei semi interni con l'aiuto di un cucchiaio e tagliando la polpa in cubetti (1). Sbucciate le patate e riducete anch'esse in cubetti (2). Mondate il porro (clicca qui per vedere come) e tagliatelo molto finemente (3).



In una casseruola scaldate 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, fatevi appassire il porro (4) e aggiungetevi i pezzetti di zucca (5) e di patate (6),



incorporate quindi il rosmarino tritato finemente (7). Fate rosolare e insaporire le verdure, aggiungete poi il brodo vegetale e portate a cottura (8). Quando le patate e la zucca saranno cotte, lasciatele intiepidire e frullatele fino ad ottenere una vellutata cremosa. Aggiustate eventualmente di sale e di pepe.

Dedicatevi poi alla preparazione della spuma del cappuccino: in una ciotola amalgamate la robiola e la panna fresca e montateli fino ad ottenere un composto spumoso e soffice (9), condite quindi con poco sale e pepe. Potete ora comporre il vostro cappuccino di zucca: distribuite la vellutata in coppette o tazze da cappuccino, aggiungetevi una spatolata di spuma di formaggio e panna (oppure un ciuffo utilizzando una sacca da pasticciere), guarnite con un cucchiaino di marmellata di prugne e decorate con alcune mandorle a lamelle. Servite il cappuccino di zucca immediatamente!