

Crema di zucca



Ingredienti

1 kg di zucca, sbucciata e tagliata a dadini grossolani
1 pz. Cipolla
2 spicchi d'aglio
1/2 mela Granny Smith, sbucciata e grattugiata
100 g di panna fresca
50 g di yogurt Vipiteno bianco intero + per guarnire
circa 1 l di brodo vegetale o acqua
radice di zenzero, circa 5 cm
sale, peperoncino

Preparazione

Tritare finemente la cipolla e l'aglio e poi soffriggere nell'olio. Aggiungere i cubetti di zucca e le raspe di mela e soffriggere brevemente. Mettere la radice di zenzero. Versare il brodo vegetale caldo su tutto e cuocere per circa 25 minuti fino a quando le verdure sono morbide. Rimuovere la radice di zenzero. Ridurre in purea la zuppa con la panna e lo yogurt con un frullatore a mano. Condire con sale e peperoncino e frullare di nuovo brevemente. Decorare con semi di zucca, olio di semi di zucca e yogurt.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

