

ABBINAMENTI - 10 FEBBRAIO 2017

Passatina di zucca gialla con la Gentile di Larino

Questa settimana abbiamo scelto per voi un piatto molto gustoso e particolarmente adatto alla stagione invernale, esaltato dall'abbinamento con la cultivar Gentile di Larino del Molise.

PASSATINA DI ZUCCA GIALLA CON FINFERLI E PANE CROCCANTE

Ingredienti

600 gr di polpa di zucca gialla

1 scalogno

1 porro

400 gr di finferli

olio cultivar Gentile di Larino del Molise

mazzetto aromatico

vino bianco

sale e pepe q.b.

Tostate in pentole con un filo di olio evo lo scalogno e il porro tagliato a bronze e aggiungeteci la zucca gialla. Ricoprite la zucca con due mestoli di brodo vegetale e mandate in cottura per circa 1 ora.

Saltate velocemente in padella i finferli con un mazzetto aromatico composto da salvia, maggiorana e timo e sfumate con 1/3 di bicchiere di vino bianco.

Passate al minipimer la zucca in modo da ottenere una crema e successivamente passatela al colino fine in modo da eliminare i semi e donare lucentezza.

Ponetevi il pane tagliato sottile in forno a 180 gradi e adagiatelo come in foto sul piatto.

Dressate con la gentile di Larino e aggiungete dei crescioni freschi.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio