



GAZPACIO DI ZUCCA CON LATTE DI COCCO E GOOD&GREEN MOPUR AL PEPE CROCCANTE

Ricetta della scuola di cucina “Il Salotto di Penelope” di Bologna



Ingredienti per 6 persone

1,5 Kg di zucca delica privata dei semi
2 confezioni di Good&Green Mopur al Pepe Fairtrade
140 g acqua + 6
4 cucchiaini di olio di cocco bio
160 ml di latte di cocco non zuccherato
2 piccole cipolle rosse
2 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di semi di zucca sbucciati
1 rametto di rosmarino
sale e pepe q.b.

Procedimento

Lavate la zucca per eliminare le impurità. Tagliate la zucca a fette non troppo sottili. Mettetela in una ciotola (adatta alla cottura in microonde) con 4 cucchiaini d'acqua e cuocetele in microonde per una decina di minuti alla massima potenza (aggiungete qualche minuto se non ancora morbida). Mentre cuoce la zucca, tagliate la cipolla a fettine, salatela e soffriggetela con un cucchiaino di olio evo qualche minuto, poi unite anche l'aglio a listarelle. Una volta imbiondito l'aglio, aggiungete 4 cucchiaini d'acqua e fate cuocere a fuoco basso

finché la cipolla non si sarà ammorbidita e mettete da parte. Una volta intiepidita la zucca, rimuovete la polpa, tagliate a listarelle di ½ cm la buccia e poi a dadini e soffriggetela finché non diventa croccante, con un cucchiaino d'olio evo e gli aghi di rosmarino, nel padellino dove avevate precedentemente cotto la cipolla. Mettete da parte e, ripassate nella stessa padella il Mopur tagliato a listarelle, senza aggiungere olio, finché non diventa croccante. Mettete la polpa della zucca nel blender, assieme alle cipolle, i 4 cucchiaini di olio di cocco, il latte di cocco, l'acqua, sale e pepe e create una morbida crema. Mettete infine i semi di zucca in un piattino e fateli andare per 2 minuti in microonde alla massima potenza per renderli croccanti. Ora non vi resta che impiattare il vostro Gazpacio di zucca: mettete la crema tiepida nella fondina (o in una ciotola) e guarnite con semi di zucca, buccia della zucca e Mopur croccanti. Servite subito. Se lo preferite, potete anche riscaldare ulteriormente la crema prima di guarnirla.