



## VIAGGIO A CUBA

Crema di zucca: zucca scottata, crostini di pane, riduzione di "Cafecito de Cuba".

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 gr di zucca

1 cipolla bianca piccola

1 foglia di alloro

50 gr pane raffermo

50 gr olio di oliva extravergine

n.2 "Cafecito de Cuba"

1 cucchiaino di zucchero di canna

Sale q.b.

Semi di zucca tostati q.b.

Pepe Giamaica q.b.

### Crema di zucca:

tagliare 500 gr di zucca a pezzettini, preparare un soffritto con 50 g olio Evo, cipolla a fettine e una foglia di alloro. Rosolare la zucca per 4 minuti coprire con acqua e portare a cottura completa. Frullare con un minipimer, aggiustare di sale e ottenere una crema omogenea.

### Zucca arrostita:

tagliare dei pezzi di zucca con la pelle (dimensioni 4 x 3 cm circa) e farli bollire in un pentolino di acqua per 10 minuti.

Aggiungere un pizzico di sale.

Dopo la prima cottura rosolare con un filo d'olio la zucca su entrambi i lati in una pentola antiaderente o di rame.



piazza 25 Aprile, 10  
20121 Milano  
+39 02 49497340  
info@vivavivianavarese.it  
vivavivianavarese.it

Press Office Domingo Communication  
Via Giuseppe Sirtori, 25 - 20129 Milano  
g.parriniello@domingocommunication.com  
f.nitti@domingocommunication.com  
T +39 02 20404233



Pane croccante:

tagliare a pezzetti il pane raffermo, condire con olio Evo e sale e tostare in forno per 30 minuti a 120 gradi.

Riduzione:

preparare due "Cafecito de Cuba" lunghi e aggiungere un cucchiaino di zucchero di canna. Versare il tutto in un padellino e mescolare fino ad ottenere una riduzione del caffè zuccherato di consistenza molto densa.

Impiattamento:

disporre in piatti fondi la crema di zucca, adagiare la zucca vicino ai crostini di pane. Per terminare aggiungere qualche goccia della riduzione di "Cafecito de Cuba" e i semi di zucca.

VIVA

piazza 25 Aprile, 10  
20121 Milano  
+39 02 49497340  
info@vivavivianavarese.it  
vivavivianavarese.it

Press Office Domingo Communication  
Via Giuseppe Sirtori, 25 - 20129 Milano  
g.parriniello@domingocommunication.com  
f.nitti@domingocommunication.com  
T +39 02 20404233