



Friscoùs® con crema di zucca arrostita e capperi

di Paola Uberti, fondatrice di
LIBRICETTE.eu, del blog [SLELLY](http://SLELLY.com) e di
SLELLYBOOKS.com



PETRAMARÈ®

SALENTO - ITALY



FRISCOÙS®

INGREDIENTI

Per la crema di zucca:

400 grammi di polpa di zucca

20 grammi di porro

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

Per il FRISCOUS® idratato:

50 grammi di FRISCOUS® by Petramarè®

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

40 millilitri di acqua minerale naturale a temperatura ambiente

Inoltre:

20 grammi di capperi sotto sale

15 grammi di FRISCOUS® by Petramarè®

Deliziosamente croccante, sano, ricco e aromatico come il buon pane del Salento, la terra che gli dà origine. Una terra che parla della sua apertura culturale attraverso un prodotto che arricchisce l'oggi portandovi la tradizione dei coltivatori di grano e dei panificatori. Come complemento o come protagonista, **FRISCOUS® by Petramarè®** è capace di risolvere un pasto velocemente oppure di trasformarsi per dare origine a piatti articolati, dalla calda cucina di casa a quella gourmet che fa sognare.

FRISCOUS® by Petramarè® è innovativo, intelligente, salutare e versatile: il nuovo MUST-HAVE nelle nostre dispense. Grano duro italiano, lievito madre, curcuma, lavorazione artigianale e cottura in antichi forni a legna d'ulivo ne fanno un elemento irrinunciabile per chiunque ami coniugare buona cucina, cibo sano, esigenze in fatto di tempo legate alla vita contemporanea e il desiderio di aggiungere un tocco di creatività ai piatti, per rendere speciale qualsiasi giorno.

FRISCOUS® by Petramarè® può essere utilizzato così come è, oppure idratato. In questa ricetta, noi di **LIBRICETTE.eu** abbiamo utilizzato **FRISCOUS® by Petramarè®** in due consistenze, al naturale e idratato, accompagnandolo con una morbida crema di zucca la cui dolcezza è bilanciata dalla sapidità dei capperi, il tutto servito in gioiosi bicchierini per un aperitivo o una cena a buffet davvero diversi.



Preparazione: 35 minuti



Cottura: 15 minuti



Persone: 8 (monoporzione)

PROCEDIMENTO

Riscaldo il forno in modalità grill ventilato a 180°C.

Porto a bollore un bicchiere d'acqua e vi ammollo i capperi per 15 minuti.

Nel frattempo, taglio la polpa di zucca a fette spesse mezzo centimetro che arrango in una teglia con il fondo foderato di carta da forno, dopodiché cospargo con i due cucchiaini di olio. Avvolgo il porro con alluminio da cucina e sistemo anche questo nella teglia.

Cuocio sotto il grill del forno per 15 minuti o fino a quando la zucca è morbida e leggermente abbrustolita e il porro è lievemente appassito. Lascio intiepidire il tutto.

Scolo e sciacquo i capperi per poi asciugarli tamponandoli con carta da cucina.

Metto i 50 grammi di FRISCOUS® by Petramarè® in una ciotola e condisco con i due cucchiaini di olio. Verso i 40 millilitri di acqua, mescolo e tengo da parte.

Trito grossolanamente i capperi con un coltello affilato, poi li mescolo ai 15 grammi di FRISCOUS® by Petramarè® non idratato.

Taglio la polpa di zucca e il porro ormai freddi in grossi pezzi che metto nel bicchiere del frullatore a immersione.

Condisco con sale e pepe e frullo il tutto per ottenere una crema liscia e omogenea, aggiungendo pochissima acqua al bisogno.

Suddivido il FRISCOUS® by Petramarè® idratato in quattro bicchierini trasparenti, quindi creo uno strato con la crema di zucca. Finisco con il mix di capperi e FRISCOUS® by Petramarè® al naturale e servo.

FRISCOUS® by Petramarè®

GAELE srl - Ruffano (LE)

info@petramare.it; www.petramare.it

Ricetta creata e offerta da

LIBRICETTE.eu

La prima libreria online dedicata agli eBook di cucina.

- Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato •
- Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande •

www.libricette.eu