

# Crema di zucca con mandorla pizzuta, crostino di quinoa e ricotta di soia



## Crema di zucca con mandorla pizzuta, crostino di quinoa e ricotta di soia

Dose ricetta per 10 porzioni

### Per la crema di zucca

1000	g.	Zucca di Chioggia
40	g.	Scalogno
100	g.	Olio extra vergine di oliva
100	g.	Mandorle pelate
q.b.		Sale fino e pepe
100	g.	Patate Novella Di Siracusa
150	g.	Quinoa

### Per il crostino di quinoa

5 dl. brodo vegetale  
50 g. Mandorle pelate  
50 ml. Olio di semi di mais  
q.b. Sale E Pepe

### **Per la finitura**

q.b. Maggiorana  
q.b. Germogli Di Soia  
350 g. Ricotta *soia*

### **Procedimento**

Per la crema di zucca. Togliere la buccia e i semi alla zucca.

Tagliarla in cubetti assieme alle patate e allo scalogno tritato e cuocerle a fiamma bassa in una casseuola con l'olio e aggiustare di sale e pepe.

A metà cottura aggiungere le mandorle tostate e del brodo vegetale se occorre.

Appena cotta frullare ad immersione e passare al setaccio.

Per il crostino di quinoa. Cuocere la quinoa dopo averla lavata in acqua corrente nel brodo vegetale a fiamma bassa fino a completo assorbimento del liquido.

Distribuire la quinoa ancora calda nelle formine rotonde e alte un centimetro.

Lasciarle raffreddare e rosolarle in una padella con poco olio da ambedue le parti.

Servire la crema in piatti fondi con il crostino di quinoa e sopra la ricotta di soia e la maggiorana.

