

Ristorante

IL NETTARE DEGLI DEI

Salita San Lorenzo
Castagneto C.cci (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

CREMA DI ZUCCA GIALLA CON MAZZANCOLLE NOSTRALI CRUDE E BOTTARGA DI MUGGINE DI ORBETELLO

Ingredienti: per 4 persone

Cipolla dorata: mezza
Patate: 2 di media grandezza
Zucca gialla: circa 200 g.
Brodo vegetale: Q.B.
Mozzancolle nostrali: 4 o a piacere
Bottarga di muggine di Orbetello :una
grattugiata
Sale e pepe: quanto basta
Olio di Castagneto Carducci

Preparazione:

In una casseruola far soffriggere la cipolla,aggiungere le patate tagliate a cubetti,far cuocere per circa 5' ,,aggiungere il brodo vegetale in modo da coprire le patate,aggiungere ora la zucca gialla anch'essa tagliata a cubetti e far cuocere per circa 20' a fuoco lento.

A cottura terminata frullare il tutto con un mini pimer o robot da cucina fino a quando non otteremo una crema omogenea,non troppo densa (se la crema risultasse troppo densa aggiungere ancora del brodo vegetale),salare a piacere,portare ad ebollizione per alcuni minuti ed impiattare,aggiungendo la mazzancolla cruda privata del suo guscio e tagliata a fettine sottili e grattugiare al momento la bottarga di muggine a piacere.

Ultimare il piatto con una grattugiata di pepe nero e un filo di olio extra vergine (possibilmente di Castagneto Carducci) .

LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico
maggio 2007

MENU DEGUSTAZIONE

Crema di zucca gialla con
mazzancolle nostrali crude e
bottarga

Ravioli ripieni di capesante e
gamberi con gallinella e carciofi

Cartoccio di calamari

Dessert a scelta

€35,00

Bevande escluse

Chef: **Stefania Angerame**
Imbarcazione: **SCHICCHERONA**