

Zucca infornata e puntarelle

Chef Fabio Abbattista

Executive Chef, L'Albereta Relais & Chateaux

Contorno

Ingredienti (per due persone)

Per la salsa di acciughe:

- 100 gr di filetti di acciughe sott'olio
- 50 gr di capperi dissalati
- 40 gr di aceto di vino bianco
- 150 gr di olio extravergine d'oliva
- 20 gr di acqua

Per la zucca infornata:

- 250 gr zucca mantovana
- Erbe tritate (1 rametto di rosmarino, 1 rametto di timo, 1 rametto di salvia. 1 rametto di santoreggia)
- Sale fino q.b.
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Per la salsa di acciughe:

Emulsionare tutti gli ingredienti al mixer.

Per le puntarelle:

Mondare le puntarelle, dividerle per grandezza e cuocerle sottovuoto 10 min. a 90°C. Tagliarle a bastoncini e condirle con la salsa di acciughe.

Per la zucca infornata:

Tagliare la zucca a spicchi mantenendo la buccia, spolverare di erbe ogni spicchio di zucca e condire con l'olio e il sale. Avvolgere lo spicchio di zucca con l'alluminio e cuocere per 20 minuti a 190°. Terminare ripassando i due spicchi di zucca alla griglia.

Presentazione

Tagliare finemente le puntarelle, condirle con la salsa acciugata e porle sugli spicchi di zucca alle erbe infornata.

