

CREMA DI ZUCCA CON RISO VENERE

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr di zucca
100 gr di patata a pasta bianca
1 scalogno grosso
1 cucchiaino di sale fino
240 gr di riso venere
2 rametti di finocchietto selvatico
1 rametto di basilico liquorizia
olio EVO e sale q.b.



PREPARAZIONE

Mettete a bollire in abbondante acqua salata il riso venere e lasciate cuocere per il tempo indicato (circa 45 minuti).

Tagliate lo scalogno grossolanamente e mettetelo a soffriggere in un filo d'olio EVO. Pulite la patata e la zucca e riduceteli a cubetti. Aggiungeteli al soffritto e lasciate insaporire per pochi minuti. Coprite con acqua bollente tutti gli ingredienti, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma medio bassa per circa 15 minuti, ovvero, sino a quando le verdure risulteranno disfatte. Frullate il composto nel frullatore o col minipimer, ottenendo una consistenza liscia, lucida e senza grumi. Aggiustate di sale e aggiungete l'olio di semi di zucca. Omogeneizzate nuovamente con il frullatore.

Scolate il riso e ripassatelo in una padella calda dove avrete posto un filo d'olio EVO e il *bouquet garni* realizzato con le erbe aromatiche. Saltatelo per circa 5/10 minuti ed eliminate il mazzetto aromatico.

Servite caldo, ponendo sul fondo della fondina la crema di zucca, e riponendo al centro – con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino oleato – il riso venere.