

UNA ZUCCA PER APERITIVO



Elisir regina d'autunno

Ingredienti

ml 150 di succo di mela con zenzero
gr. 80 di purè di zucca
ml 30 di malto speziato
noce moscata per decorare

Preparazione

Grattugiate lo zenzero, spremete il succo, aggiungetene un cucchiaino al succo di mela e mescolate. Aggiungete il purè di zucca, il malto speziato e mescolate. Decorate con una fettina di zenzero e un pizzico di noce moscata.

Spumoso alla zucca

Ingredienti

ml. 100 di succo di mela frizzante (ma anche normale)
ml. 50 di succo di finocchio
gr. 100 di purè di zucca
ml. 60 di malto speziato
cannella in polvere

Preparazione

Mescolate gli ingredienti in uno shaker e shakerare bene. Servire in un bicchiere a piede e decorare con un pizzico di cannella.





UNA ZUCCA PER APERITIVO

Come preparare il purè di zucca

La zucca che normalmente utilizzo nelle mie preparazioni è la delica, la mantovana o la Hokaido.

Tagliate a metà la zucca, privatela dei semi, aggiungete un pizzico di sale al centro e adagiate il lato tagliato su una teglia da forno (a testa in giù). Cuocete a 180° in forno preriscaldato per 30 minuti. Lasciate raffreddare.

Con un cucchiaio svuotate la zucca e riducete la polpa in purè. Conservate in frigorifero dentro un contenitore di vetro coperto.

Come preparare il malto speziato

Ingredienti

- gr. 100 di malto di riso*
- ml. 100 di acqua
- un pizzico di cannella, un pizzico di cardamomo, un pizzico di anice

Procedimento

In un pentolino unite l'acqua e il malto; scaldate gli ingredienti continuando a mescolare; aggiungere le spezie e lasciate sul fuoco un paio di minuti mescolando. Filtrate e utilizzate questa miscela anche per torte, bagne, creme o altri usi "dolci".

*per i celiaci o intolleranti al glutine utilizzate sciroppo di riso

