

Zucca

Vellutata di Zucca

Ingredienti per 4 persone:

120g di Polvere di Zucca

½ Cipolla

720g di Acqua

Sale Q.B.

Zenzero Q.B.

Olio EVO a proprio piacimento

Far appassire la cipolla e lo zenzero nell'olio. Unire la polvere di zucca e l'acqua.

Lasciar cuocere per 20-30 minuti. Salare a proprio piacimento.

Per una resa migliore si consiglia di passare il preparato con il minipimer.

Servire con l'aggiunta di un filo d'olio EVO.



Fichi

Pasta con Fichi della Buonasorte e Pomodori al Forno

Ingredienti per 4 persone:

8-10 pomodori al forno del Fico d'Oro

½ barattolo di Fichi della Buonasorte

Olio EVO a proprio piacimento

500g di pasta a vostra scelta

Procedimento:

Calare la pasta in abbondante acqua bollente. Nel frattempo, in una padella larga fate saltare con un filo d'olio EVO i fichi della buona sorte con i pomodori al forno. Dopo aver scolato la pasta unitela al condimento e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

