



CREMA DI ZUCCA E MANDORLE CON PANCOTTO DI MARE

Ingredienti

400 gr. di zucca a cubetti cotta a vapore
400 gr. di pane raffermo di Altamura
5 gr. di prezzemolo fresco
5 gr. di basilico
1 rametto di origano fresco
1 filetto di acciuga
130 gr. di acqua
20 gr. di aceto di vino bianco
300 gr. di pomodorino di bue
400 gr. di gamberi cotti a vapore
50 gr. di cipolla rossa di tropea in agrodolce
25 gr. di mandorle
50 gr. di olio evo

Procedimento

Tritare insieme il prezzemolo, l'origano e il basilico; tritare l'acciuga e le mandorle e insaporirlo in olio caldo per 3 mn circa.

Scaldare l'acqua e l'aceto, immergere il pane e mescolare facendo in modo che si assorba completamente.

Aggiungere il pomodorino a cubetti, la cipolla, i due triti, i gamberi sbollentati e lasciare insaporire in frigo coperto.