



La collezione Verona incontra
la cucina vegetariana

Crema di Zucca

INGREDIENTI per 4 persone

Preparazione 30'

- 350 g di zucca dolce
- 100 g di uvetta sultanina
- 3 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di mandorle tritate

ESECUZIONE

Pulite e tagliate la zucca a pezzi e cuocetela a vapore.

Riducetela poi in puré aggiungendo eventualmente un po' di acqua quindi lasciatela raffreddare.

Mescolatevi l'uvetta precedentemente messa a gonfiare in acqua tiepida e il miele, versate in coppette e coprite con le mandorle tritate.

Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.