

CREMA DI SGOMBRO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 scalogno - 200 g di filetti di sgombro in scatola - 1 pizzico di peperoncino o di paprika affumicata - 10 steli di erba cipollina sminuzzata* - 200 g di formaggio fresco tipo Philadelphia® - scorza di pompelmo bio (facoltativo) - 5 grani di pepe - impasto per le crespelle

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Sbucciare lo scalogno, tagliarlo a metà e tritarlo nella mini bacinella per una decina di secondi usando il programma ROBOT.

2. Sgocciolare lo sgombro e versarlo nella mini bacinella insieme agli altri ingredienti. Mescolare per circa 10 secondi fino ad ottenere una crema spalmabile dal sapore affumicato.

Consigli del cuoco :

Per variare il sapore, al posto dello sgombro si possono usare altri pesci, come le sardine in scatola, il tonno o il salmone affumicato.

Cook Expert ■

