CAPESANTE IN CROSTA DI PANE SPEZIATO

e purè di zucca Hokkaido alle 4 spezie

Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 PERSONE

- CRUMBLE DI PANE SPEZIATO - 16 capesante senza conchiglia - 40 g di pane speziato - 50 g di nocciole tritate - 30 g di farina - 50 di burro - olio d'oliva - PURE DI ZUCCA - 1 zucca Hokkaido - 5 cucchiai abbondanti di latte di cocco - 1 cucchiaino di 4 spezie - Sale e pepe q.b.

CRUMBLE DI PANE SPEZIATO

1. Nella bacinella, frullare il pane speziato con il programma BLENDER-SMOOTHIE quindi aggiungere le nocciole in polvere, la farina e il burro.

2. Avviare il programma BLENDER-GHIACCIO TRITATO per 15 secondi senza frullare troppo per dare al crumble la giusta consistenza.

3. Lasciare riposare 1 ora in frigo.

4. Farlo cuocere 8 minuti a 180°C. Mettere da parte.

PURE DI ZUCCA

1. Tagliare la zucca a cubetti e togliere i semi.

2. Riempire la bacinella con 500 ml d'acqua e installare il cestello.

3. Mettere i cubetti di zucca e avviare il programma VAPORE, 30 minuti.Alla fine del programma, gettare l'acqua, versare nella bacinella i cubetti di zucca, il latte di cocco, il cucchiaino di 4 spezie, il sale e il pepe.

4. Avviare il programma BLENDER - SMOOTHIE. Tenere al caldo il purè di zucca.

5. Fate saltare le capesante molto rapidamente in una padella con un filo di olio di oliva 2 minuti su ogni lato.

6. Cospargere le capesante con il crumble di pane speziato. Servire subito con il purè di zucca.

Cook Expert ■