

CREMA DI ZUCCA HOKKAIDO



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** Extra Press

Ingredienti : 4 PERSONE

- ½ zucca Hokkaido (400 g) - 1 dado di brodo di pollo* - 3 carote - 100 ml di panna liquida* - 1 patata
 - 1 pizzico di cannella - 1 arancia - 1 pizzico di zenzero in polvere - sale, pepe
-

1. Lavez et épluchez les pommes de terre, les carottes et le potimarron. Coupez-les en morceaux.
2. Faites cuire les légumes dans le bouillon de volaille (l'eau doit recouvrir les légumes) environ 25 minutes. Passez le tout à l'Extra Press avec l'orange épluchée. Veillez à verser un peu de bouillon en même temps que les légumes.
3. Agrémentez de crème liquide, de cannelle et de gingembre. Servez chaud.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■