

Zucca Teriyaki con crema di spugnole

Tempo totale **120 Min** 67 Min Tempo di preparazione **33 Min** Tempo di cottura **20 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per i fagottini di zucca:

1 kg	di zucca butternut, pelata
100 g	di scalogno, affettato finemente
30 g	di aglio spremuto
30 g	di zenzero, pelato e grattugiato
100 g	di burro
200 ml	di fondo vegetale
50 ml	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale</u>
50 ml	<u>Glassa Teriyaki Kikkoman</u>

Per la salsa:

50 ml	di olio vegetale
500 g	di spugnole, pulite
100 g	di scalogno, tagliato a dadini
200 ml	di fondo di funghi
100 ml	<u>Salsa per Sushi Senza Glutine Kikkoman</u>
500 ml	di panna da montare
Inoltre:	
50 ml	di olio vegetale
300 g	di cavolo nero, pulito
50 ml	<u>Salsa Ponzu - una Miscela di Salsa di Soia, Aceto ed Aroma di Limone Kikkoman</u>
30 g	di semi di zucca, tritati
20 g	di acetosella, sfogliata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per i fagottini di zucca, utilizzare una mandolina per affettare la parte stretta della zucca a uno spessore di circa 1 mm e ricavare dei dischi di circa 10 cm di diametro. Sbollentare molto brevemente in abbondante acqua salata. Rimuovere i semi dalla parte più spessa della zucca e tritare grossolanamente la polpa.

Passaggio 2

Saltare la zucca tritata con lo scalogno, l'aglio, lo zenzero e il burro in una padella a fuoco medio per 2–3 minuti. Aggiungere il fondo vegetale e la Salsa di Soia Kikkoman. Sobbollire per circa 20 minuti finché il liquido non si sarà completamente ridotto. Frullare fino a ottenere un composto liscio.

Passaggio 3

Lasciare raffreddare leggermente la purea e trasferirla in una sac à poche. Distribuire circa ½ cucchiaino di purea su ogni fetta di zucca e piegare a metà per formare dei piccoli fagottini. Spennellare con un po' di Glassa Teriyaki Kikkoman e premere per sigillare.

Passaggio 4

Disporre su una teglia leggermente oliata e scaldare in forno a 120 °C (ventilato) per 3–4 minuti.

Passaggio 5

Per la salsa cremosa alle spugnole, scaldare l'olio in

una padella. Saltare le spugnole e lo scalogno a dadini per 2–3 minuti. Sfumare con il fondo di funghi, aggiungere la Salsa per Sushi Kikkoman e ridurre della metà. Versare la panna e portare nuovamente a bollore.

Passaggio 6

Per il cavolo nero, scaldare l'olio in una padella. Saltare il cavolo per 2–3 minuti e condire con la Salsa Ponzu al Limone Kikkoman.

Passaggio 7

Disporre il cavolo nero con la salsa cremosa alle spugnole e i fagottini di zucca. Servire guarnito con i semi di zucca e l'acetosella.