KIKKOMAN

Crema di zucca e fiocchi di latte

Tempo totale **25 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
788 kJ / 188 kcal

Grassi: **12,7 g** Proteine: **8,6 g**
Carboidrati: **11,5 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

300 g	di zucca Hokkaido
200 g	di fiocchi di latte
30 ml	di olio d'oliva
30 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
20 ml	di succo di limone
0,5 cucchiaino	di zenzero fresco grattugiato
0,33 cucchiaino	di noce moscata
30 g	di mandorle a scaglie tostate
	Prezzemolo fresco per guarnire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare la zucca a spicchi, condire con un filo d'olio d'oliva e arrostire a 180 °C per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare.

Passaggio 2

Mettere i fiocchi di latte, lo zenzero grattugiato, il succo di limone, le mandorle a scaglie tostate e la noce moscata in un robot da cucina. Se lo si desidera, aggiungere un po' di scorza di limone.

Passaggio 3

Unire la zucca arrostita, condire con la Salsa di Soia Kikkoman e frullare fino a ottenere un composto liscio.

Passaggio 4

Trasferire la crema su un piatto e guarnire con il prezzemolo fresco prima di servire.