

## Consommé di zucca

Ricetta di Herbert Hintner

*Zucca, gorgonzola e amaretti si sposano perfettamente in questa ricetta per un antipasto dal sapore unico.*



Il **consommé** è un piatto da grandi chef in cui potrete cimentarvi per mettere alla prova la vostra abilità in cucina. Lo chef stellato Herbert Hintner ha reinterpretato il classico consommé di carne usando la **zucca** per un antipasto nuovo, originale e bello da vedere.

**Difficoltà: difficile**

**Costo: basso**

**Preparazione: 100 minuti**

### Ingredienti (per 4 persone)

700 g di zucca cruda pulita senza buccia  
2,5 l di brodo vegetale  
12 cubetti di zucca cotta  
60 g di gorgonzola  
2 amaretti  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe

### Procedimento

1. Frullare molto bene la zucca cruda tagliata a cubetti con il brodo vegetale freddo. Mettere a bollire e far ridurre il liquido fino a circa il 40%.
2. Passare la massa con un setaccio molto fine e condire con sale e pepe.
3. Adagiare i cubetti di zucca cotti nel consommé di zucca, guarnire con il gorgonzola, gli amaretti sbriciolati e un filo d'olio extravergine d'oliva.