

Rotolini con crema di zucca

Giovedì 01 Settembre 2011 00:10 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 31 Agosto 2011 13:52



ingredienti

5 fette di pane per tramezzini

300 g di zucca rossa

1/2 cipolla

olio d'oliva
sale

preparazione

affettiamo la nostra cipolla e facciamola rosolare in un tegame con dell'olio d'oliva finché non sarà dorata. aggiungiamo poi la zucca tagliata anche grossolanamente e un bicchiere di acqua a temperatura ambiente e del sale (a vostro gusto). copriamo e abbassiamo la fiamma. il nostro obiettivo sarà far ammorbidire la zucca ma non lessarla! quindi di tanto in tanto controlliamo lo stato della zucca e aggiungiamo l'acqua poco per volta. appena saranno morbide togliamo l'acqua superflua e passiamo tutto con frullatore ad immersione: la nostra crema deve essere compatta e soda.

lasciamola raffreddare un po' e intanto con un mattarello stendiamo (sì stendiamo!) le fette di pane per tramezzini: appiattiamole, togliamo via l'aria insomma!

su ogni fetta stendiamo un velo di crema di zucca e poi arrotoliamo.

mettiamo i nostri 5 rotoloni su un vassoio e teniamo in frigo per circa 1 ora, poi tiriamoli fuori e affettiamo traendone delle girelline, delle rotelline bicolore.

disponiamole con delicatezza su un piatto da portata et voilà, il nostro antipastino delizioso e leggero è pronto!

e voi siete pronti a stupire i vostri ospiti?