

Zuppa di zucchine allo zenzero con filettini di salmone

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

4	Zucchine
1	Cipolla
1	Spicchio d'aglio
1 cucchiaio	Burro
1 cucchiaio	Zucchero
1 dl	Vino bianco
2 dl	Brodo
3 dl	Panna semigrassa
2 cucchiaini	Mostarda purée di zenzero
200 g	Salmone affumicato
Un pizzico	Sale, Pepe

Preparazione

Tagliare a pezzetti le zucchine, la cipolla e l'aglio, farli rosolare nel burro ed insaporire con zucchero, sale e pepe.

Sfumare con il vino bianco e portare ad ebollizione con il brodo e la panna. Continuare la cottura a fiamma bassa per 20 minuti, quindi mettere il composto in un frullatore, aggiungere la Mostarda Purée di zenzero e frullare.

Tagliare il salmone a striscioline. Versare la zuppa nei piatti ed adagiarvi i filettini di salmone.



* in vendita presso Globus / Manor Tessin

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovani.ch, www.sandrovani.ch