



Educhiamoli al giusto gusto

PER MAMME, PAPÀ E BAMBINI DAI 4 MESI D'ETÀ

*Faccina di crema di
zucca con omogeneizzato di coniglio, olio extravergine di
oliva a crudo e Parmigiano Reggiano*

Una volta pulita la zucca, mettetela in un cartoccio di stagnola con un pezzo di alloro, poggiatela poi su un letto di sale per far assorbire l'umidità e cuocetela in forno per circa 40 minuti a 180 gradi. Una volta cotta frullatela con brodo di acqua e verdure disidratate. Le verdure disidratate (sedano, carota e cipolla) si ottengono mettendole a 85/90 gradi nel forno ventilato e leggermente aperto. Nel giro di cinque o sei ore le verdure sono secche e si possono frullare con un cutter.

L'omogeneizzato di coniglio si ottiene con il coniglio pulito dall'osso e messo in un sacchetto sottovuoto con rametti di timo (perché a me piace quel profumo) con un goccio di acqua frizzante.

Lasciato a 75 gradi per 3 ore.



Raffreddato in acqua fredda e messo in frigo. Una volta freddo, la carne di coniglio, la si frulla e la si lascia in una tazza .Deve riposare una mezz'ora, per far perdere l'aria che ha inglobato nel frullarla. Se avete un omogeneizzatore ancora meglio!

Volendo lo si può frullare da caldo, cioè appena tolto dalla bassa temperatura, ma si perde la possibilità di conservare a lungo il sacchetto integro. Metto poi la crema di zucca nel piatto, le quenelle di omogeneizzato di coniglio e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Un filo di olio extravergine a lucidarle,

