



CREMA DI ZUCCA NEL THERMOMIX (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in pochissimo tempo
- Possibilità di riscaldare senza problemi
- 100% naturale, senza conservanti, additivi ed emulsionanti
- Nessun legume aggiuntivo necessario



15



semplicement

Suggerimenti

Finite con olio di semi di zucca.

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
1	Cipolla (Cipolle)
0.5	
80 g	Burro
400 g	Zucca,
125 g	Vino bianco
500 g	Pasta di acqua e spezie* o brodo vegetale
	Sale i pepe
	Noce moscata,

PREPARAZIONE

1. Porre la cipolla e il peperone rosso nella ciotola del mixer e tritare per 4 sec./velocità 5.
2. Aggiungere il burro e soffriggi per 3 min./flavorazione/livello 1.
3. Aggiungere la zucca e tritare per 15 sec./velocità 5. Aggiungere il vino bianco, l'acqua e la pasta di spezie o il brodo vegetale e cuocere per 12 min./100 °C/livello 2.
4. Aggiungere la QimiQ Cream Base, condire e frullare gradualmente a velocità 5-9 per 30 sec.