



# CAPPUCCINO DI ZUCCA E TRENTINGRANA CON CIPOLLA BRUCIATA



## Ingredienti:



## Preparazione:



### Per 10 persone

**1500 g** di zucca marina e di zucca delicata

**500 g** di cipolla

**80 g** di porro

**100 g** di olio EVO

**q.b.** di acqua

**100 g** di vino bianco

**50 g** di focaccia

**400 g** di panna

**150 g** di Trentingrana

**30 g** di farina

**30 g** di burro



Per la crema di zucca: mondare e tagliare a cubi i due tipi di zucca. Rosolare con l'olio EVO 1/3 della cipolla ed il porro affettati. Aggiungere la zucca, far brasare e sfumare con il vino bianco. Una volta evaporato il vino coprire con l'acqua e portare a cottura. Frullare e aggiustare di sapore con sale e pepe (peperoncino a piacere).

Per la spuma di Trentingrana: portare a bollire la panna (con una foglia di salvia facoltativo). Addensare con burro e farina precedentemente miscelati. Aggiungere il Trentingrana grattugiato, frullare e passare al colino fine. Inserire in un sifone per la panna con 2 cariche.

Per la cipolla bruciata: tostare la cipolla, tagliata sottilmente, in forno a 180°C, fino a quando diventa marroncina.

Abbassare la temperatura e seccare. Frullare con la focaccia bruciata. Versare la crema in una tazza, coprire con la spuma di Trentingrana tiepida e spolverare con la focaccia alla cipolla.