



Cupcake di verdure con crema di scampi

Antipasti



Condiscampi

SUGO PRONTO

4 persone

PORZIONI



DIFFICOLTÀ

40 minuti

PREPARAZIONE

Ingredienti

Per il cupcake:

- 400gr di patate
- 350gr di zucchine
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.

Per la crema di scampi:

- una confezione di Condiscampi
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- 200gr di carote
- 10gr di burro
- 60gr di parmigiano
- 20gr di pangrattato
- 200gr di formaggio cremoso

Preparazione dei cupcake



- ✓ Metti a bollire le patate, intanto lava e taglia a cubetti le zucchine e le carote (pelate) e salta in una padella con un filo d'olio, a fine cottura aggiusta di sale e di pepe.
- ✓ Quando le patate saranno cotte, sbucciale e schiacciale, unisci il parmigiano, l'uovo, le carote e le zucchine, quindi mescola il tutto.
- ✓ Prendi poi dei piccoli pirottini o degli stampini in alluminio, imburra l'interno, cospargi quindi di pan grattato, riempi con il composto di verdure, e spolvera ancora con il pangrattato.
- ✓ Inforna per 20/25 minuti a 200° in forno ventilato o fino a quando non risulteranno ben dorati.

Preparazione della crema



- ✓ Cuoci il Condiscampi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, toglì il carapace dagli scampi, lasciane alcuni interi che serviranno da guarnizione.
- ✓ Successivamente, in una terrina, frulla insieme il sugo e 150g di formaggio cremoso, lasciandone circa 50g per guarnire il tortino.
- ✓ Aiutandoti con un cucchiaio, metti la crema ottenuta sulla base del piatto, adagia sopra il cupcake e con una sac à poche decora il bordo del cupcake, versa la crema all'interno della decorazione quindi metti sopra a piacimento gli scampi messi da parte, spolvera con prezzemolo fresco tritato.



Buon appetito!