

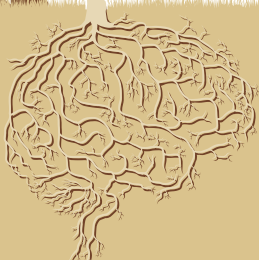
NEL TUO GARDEN CENTER DI FIDUCIA TROVERAI TUTTO IL NECESSARIO, MANI ESPERTE E OTTIMI CONSIGLI. DEDICATI DEL TEMPO, OSSERVA LE TUE MANI MENTRE LAVORANO E GODITI I RISULTATI DELLA TUA CREATIVITÀ!

GARDEN Festival D'AUTUNNO



COME FARE A:

SCAVARE UNA ZUCCA, RIEMPIRLA DI FIORI O CUCINARCI UNA ZUPPA



Coltiva IL TUO GIARDINO INTERIORE!

EVENTI, MOSTRE
& VERDI
CONNESSIONI

dal 18 settembre
al 17 ottobre 2021



DIREZIONE ARTISTICA & DESIGN EVENTO
A CURA DI:

ERICACHERUBINI
• GREEN VISUAL MERCHANDISING •

COME FARE A: SCAVARE UNA ZUCCA, RIEMPIRLA DI FIORI O CUCINARCI UNA ZUPPA

COSA TI SERVE:

Una zucca commestibile e dalla forma regolare.

Del tessuto non tessuto.

Una ciotola in plastica o alluminio.

Mezza spugna per fiori recisi bagnata.

Fiori misti freschi di stagione.

COSA FARE:

- Taglia la sommità della zucca in senso orizzontale.
- Svuota con un grosso cucchiaino la polpa, dividila dai semi e conservala.
- Scava la parte dura con un coltello con la punta arrotondata, come fosse uno scalpello, aiutandoti con una mazzetta di gomma o con il batticarne.
- Non danneggiare la buccia esterna.
- Rivesti l'interno con un doppio foglio di tessuto non tessuto.
- Inserisci la ciotola in plastica o alluminio in cui avrai appoggiato la spugna.
- Crea una composizione di fiori ed essenze di stagione.

SAPEVI CHE:

Con la polpa puoi cucinare un ottimo risotto o una zuppa cremosa. La zucca scavata può trasformarsi in una zuppiera da portare in tavola. Appoggiala su un asse di legno grezzo: l'effetto autunnale è assicurato.

COME FARE A: SCAVARE UNA ZUCCA, RIEMPIRLA DI FIORI O CUCINARCI UNA ZUPPA

ECCO UNA GUSTOSA RICETTA:

preparazione 15 min

cottura 25 min

Ingredienti

1 kg di polpa di zucca a pezzi

2 patate sbucciate e affettate

1 cipolla tagliata grossolanamente

1 l di brodo vegetale

150 ml di panna da cucina

1 cucchiaio di olio evo

Aglione sbucciato, paprika dolce, coriandolo (a piacere)

Sale e pepe

Rosmarino per guarnire

PROCEDIMENTO:

Sciacqua il "guscio" di zucca, poi scaldalo in forno a 120 °C per 20 min.

Nel frattempo, raccogli in un tegame l'olio e fai appassire la cipolla con l'aglio e le spezie.

Aggiungi il brodo caldo, le patate e la zucca.

Lascia cuocere per 15 min, mescolando di tanto in tanto.

Lascia intiepidire la zuppa, quindi passala al frullatore.

Rimetti sul fuoco e aggiungi la panna (alternativa: 2 cucchiai di ricotta fresca).

Regola di sale e pepe.

Trasferisci la crema nella zucca precedentemente scaldata.

Servila, senza i fiori naturalmente, ma con un rametto di rosmarino.