

CREMA DI AVOCADO CON PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di scalogno tritato,
- 10 g di burro,
- 1 avocado maturo,
- 12 cl di panna,
- 60 cl di brodo di pollo,
- sale,
- pepe,
- pepe di caienna.

Per guarnire:

- 1/2 avocado,
- 12 cl di panna,
- sale,
- 1 pizzico di zucchero,
- 1 cucchiaino di mandorle a scaglette.

In una casseruolina con il burro fate rosolare dolcemente lo scalogno, per 3-4 minuti.

Tagliate a metà l'avocado e privatelo del nocciolo e della buccia.

Riducetene la polpa a pezzetti e frullatela insieme alla panna e al soffritto di scalogno.

In una pentola portate ad ebollizione il brodo, unite la purea di avocado e montate il tutto con un frullatore ad immersione, in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo.

Insaporite la zuppa con il sale e le spezie e fatela intiepidire a calore dolcissimo, senza farla bollire.

Per la guarnizione sbucciate il mezzo avocado e tagliatelo a fettine sottili.

Montate a neve la panna e mescolatevi un pizzico di sale e uno di zucchero.

Distribuite la crema tiepida in quattro tazze e guarnitela con qualche fettina di avocado e una cucchiata di panna.

Completate con alcune scaglette di mandorla e servite subito.