



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000419

Registrata in data 31 Mar 2016 alle ore 08:50

da FABIO OMETO

GALLINELLA PATATE E PROVOLA DI BUFALA FASCIATI ALLE ZUCCHINE SU SALSА DI POMODORO ESTIVO

Piatto estivo, gustoso ed armonico, ingredienti semplici e freschissimi ne fanno un capolavoro per il palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g gallinella
100 g provola di bufala
100 g di patate caesar
n. 1 scalogno
n. 1 rametto di rosmarino
n. 8 fette di zucchine
n. 1 spicchio di aglio
g 200 pomodorino pachino
n. 1 ciuffetto di basilico fresco
g 100 olio evo
sale e pepe q.b.

Preparazione

Filettare la gallinella, spellarla e tagliarla a dadini piccoli. Tagliare la provola a dadini piccoli. Pelare le patate, tagliarle a dadini, sbianchire i dadini di patate e spadellarli con lo scalogno ed il rosmarino.

Amalgamare i dadini di gallinella con i dadini di provola ed i dadini di patate, profumare con una chiffonade di basilico e condire con sale pepe ed un goccio di olio evo.

Foderare gli stampini con le fette di zucchine precedentemente scottate in padella e farcire con il ripieno di gallinella provola e patate.

Preparare la salsa di pomodoro estivo, facendo rosolare uno spicchio di aglio in camicia in olio evo, ed aggiungendo il pomodorino pachino ed il basilico, lasciare cuocere per qualche minuto e condire con sale e pepe

Gratinare al forno per dieci minuti a 180° e servire sulla salsa di pomodoro estivo.

Guarnire con foglioline di basilico fritto.

Vino consigliato

Rosaura - FEUDI DI SAN GREGORIO