



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001078**

**Registrata in data 20 Feb 2017 alle ore 10:40**

**da SONIA TORTORA**

## **Involtini di zucchini al grano Cotto con maionese di barbabietola**

I contorni, rispetto alle altre portate, sono sempre messi un po' da parte, mentre con questa ricetta e presentazione sarà impossibile non notarli e diventeranno il piatto forte del vostro menu. Inoltre il gusto intenso degli involtini, unito alla delicatezza e originalità della maionese di barbabietola gratificheranno i vostri commensali.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

100 g di grano Chirico  
n. 2 grosse zucchine  
n.12 fettine di speck  
n.1 uovo  
½ succo di limone  
60 g di barbabietola precotta  
100 g di olio di semi di girasole  
capperi q.b.  
olio evo q.b.  
burro q.b.  
latte q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

### **Preparazione**

Lavate le zucchine, tagliate il fondo e con una mandolina ricavatene varie fette piuttosto sottili.

In una ciotola a parte preparate un'emulsione con olio, sale e pepe e spennellate le zucchine con questo composto per insaporirle dopo averle grigliate qualche minuto in una padella.

In un pentolino fate cuocere per 5 minuti circa il grano Chirico con il latte e una noce di burro, una volta raffreddato frullate il tutto aggiungendo qualche capperone e inserite una striscia sottile di composto, aiutandovi con un sac a poche, sopra le fettine di speck che avrete posizionato sopra le zucchine.

Arrotolate le zucchine in modo che il lembo tondo rimanga visibile all'esterno e infilatele con uno stuzzicadenti per tenerle ferme.

Adagiate le zucchine su una teglia ricoperta da carta forno e spennellate ancora con l'emulsione rimasta, poi cuocete a 180° per circa 10 minuti.

Nel frattempo preparate la maionese di barbabietola.

In una ciotola rompete l'uovo, poi aggiungete il succo di limone, la barbabietola frullata e l'olio di semi e montate con il minipimer finché non otterrete una salsa corposa e fluida che servirà da condimento per il vostro contorno.

Scaldare la maionese a bagnomaria e quando sono pronte le zucchine disponetele sopra la salsa in modo che la portata resti calda. Volendo si può guarnire con granella di nocciole e zenzero candito.

Questo contorno accompagna benissimo le carni e il pesce ed è leggero perciò adatto anche per la stagione estiva servito freddo.

### **Vino consigliato**

Arneis, Cirò bianco