



100% INGREDIENTI NATURALI, SCOPRILI TUTTI



Italia a Tavola



Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 22 Luglio 2020 | aggiornato alle 19:46 | 66894 articoli in archivio

CORONAVIRUS PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA

RICETTE LIFESTYLE

VIDEO OPINIONI RIVISTA NETWORK LA SQUADRA | CONTATTI ABBONAMENTI

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME RICETTE ANTIPASTI



di Sara Granero

Il servizio di zucchine

Pubblicato il 22 Luglio 2020 | 11:09

La ricetta, abbinata ad un racconto, ha partecipato al concorso Il Profumo dei Ricordi organizzato da **MySocialRecipe** e di cui Italia a Tavola è media partner.



Ingredienti (per 4 persone): 4 **zucchine** tonde, 50 g di prosciutto cotto in una sola fetta, 70 g di **ricotta**, 1 uovo, pangrattato q.b., timo q.b., sale q.b., 1 gambo di **sedano**



Servizio di zucchine

Strumenti di cottura: forno

Tempo di preparazione: 40 minuti

Preparazione: lavare e cuocere a vapore le zucchine per una decina di minuti (devono rimanere croccanti). Farle raffreddare e praticare un taglio poco oltre la metà asportando la calotta superiore. Da ognuna di queste calotte rimosse, tagliare una fetta rotonda con cui realizzare il piattino e un'altra mezza fetta da cui ricavare il manico. Svotare le zucchine.

Dalla fetta di prosciutto cotto ricavare dei fiorellini. Passare in padella la polpa delle zucchine con del prosciutto tritato e gli aromi misti. Aggiungere l'uovo, il pangrattato, il sale e la ricotta (Il pangrattato si mette nell'impasto qualora risultasse troppo "bagnato"). Con questo composto farcire le zucchine e terminare la cottura in forno a 180°C per una quindicina di minuti. Con il gambo di sedano realizzare dei cucchiaini da accompagnare alle zucchine.

Servizio di zucchine

Il tempo che si dedica agli altri non è mai tempo perso. Questo speciale servizio di zucchine vuol essere un omaggio alle persone che hanno condiviso con me attimi della loro vita... davanti ad una tazzina di caffè.

Per il racconto di Sara Granero "Servizio di zucchine", che ha partecipato al concorso Il Profumo dei Ricordi di MySocialRecipe, premiato con la menzione speciale da Italia a Tavola, media partner del contest, [clicca qui](#).

© Riproduzione riservata

[HOME](#) > [RICETTE](#) > [ANTIPASTI](#) > *Il servizio di zucchine - Italia a Tavola*

