



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003397 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 25 Giu 2020 alle ore 10:45

da **SARA GRANERO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Servizio di zucchini

Il tempo che si dedica agli altri non è mai perso.

Questo speciale servizio di zucchini vuol essere un omaggio alle persone che hanno condiviso con me attimi della loro vita... davanti ad una tazzina di caffè.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 Zucchine tonde
50 g Prosciutto cotto in una sola fetta
70 g Ricotta
1 Uovo
q.b. Pangrattato
q.b. Timo
q.b. Sale
1 Gambo di sedano

Strumenti di cottura

Forno

Preparazione

Lavare e cuocere a vapore le zucchini 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.

Svuotare le zucchini.

Dalla fetta di prosciutto cotto ricavare dei fiorellini. Passare in padella la polpa delle zucchini 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 zucchini e terminare la cottura in forno a 180° per una quindicina di minuti.

Con il gambo di sedano realizzare dei cucchiaini da accompagnare alle zucchini.