



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002128 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Mag 2018 alle ore 12:32

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Trio di montanarine fritte con crema di zucca calda, Grana padano dop, lardo di Colonnata

Montanarine farcite con crema di zucca calda, Grana padano dop, lardo di Colonnata Igp, timo e rosmarino fresco. Un trio da gustare anche con le mani.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

3 palline di impasto da 20 g ,50 g, 70 g

100 g di crema di zucca

60 g di lardo di Colonnata Igp

Rosmarino

Grana Padano dop

Olio evo q.b.

Timo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina del mulino Caputo, olio frantoio Moscato, Lardo di Colonnata Igp, Grana Padano dop

Strumenti di cottura

Friggitrice a gas

Preparazione

Cuocere la zucca in un tegame con un filo d'olio, sale e acqua e frullarla. Stendere le palline, friggerle in olio bollente a circa 180°, farcirle con crema di zucca calda, grana padano dop. Infine aggiungere il lardo di Colonnata, il timo e il rosmarino fresco.

Vino consigliato

Birra Napoletana Zavo