



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001215

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 17:52

da ALESSANDRO OLIVERI

Zucchini ripieno di mare

Presentazione in versione di mare delle zucchini ripiene.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 Zucchine

n. 1 porro

500 g di acciughe pulite

olio evo q.b.

200 g di zucca gialla di Rocchetta di Cengio

pan grattato q.b.

Preparazione

Tagliare le zucchini a fette per la loro lunghezza e passarle in olio caldo per sfibrarle. Porre ad asciugare su carta assorbente.

Soffriggere il porro tritato finemente con pochissimo olio.

Disporre le fette di zucchini affiancate e mettervi sopra un poco di porro.

Infine posare le acciughe pulite perpendicolarmente e a questo punto arrotolare le zucchini. come un cannolo.

Cospargere di pan grattato e dorare in forno.

Servire su un letto di crema di zucca gialla di Rocchetta di Cengio.

Vino consigliato

Mataossù di Varigotti, Lumassina Riviera di Ponente.