

Sformatino di zucchine e ricotta di bufala

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- zucchine chiare (piccole) 100 grammi
- ricotta di bufala 120 grammi
- 1 uovo (codice 0 bio)
- aglio 1 spicchio
- ras el hanout, la punta di un cucchiaino
- E.V.O. Monocultivar Leccino Il Brolo 1 cucchiaino
- pan grattato 2 cucchiari
- erba cipollina qb
- Gran Kinara 2 cucchiari

PREPARAZIONE

Tagliare con una mandolina le zucchine a rondelle (lavate e mondate).

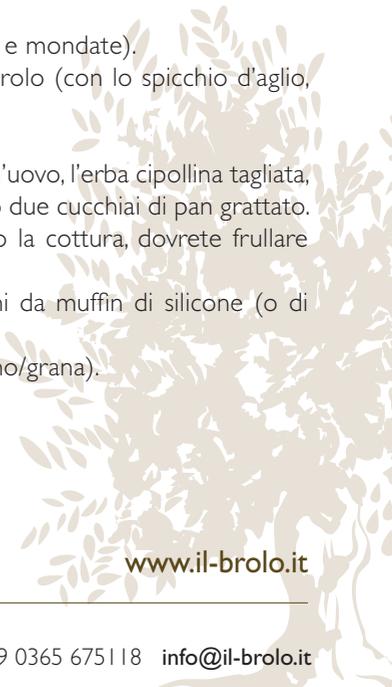
Scaldare un cucchiaino di E.V.O. Monocultivar Leccino Il Brolo (con lo spicchio d'aglio, che andrà tolto dopo un minuto) in una padella.

Aggiungere le zucchine e farle appassire.

Nel frattempo in un contenitore unire la ricotta di bufala, l'uovo, l'erba cipollina tagliata, un pizzico di sale e pepe e mescolare il tutto, aggiungendo due cucchiari di pan grattato. Aggiungere al composto cremoso le zucchine che, dopo la cottura, dovrete frullare per qualche minuto.

Amalgamare il tutto delicatamente e versarlo in pirottini da muffin di silicone (o di alluminio).

Cospargere di Gran Kinara grattugiato (oppure parmigiano/grana).



www.il-brolo.it