

TIMBALLO DI ZUCCHINE CON BURRATA E POMODORINI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone.

In una ciotola sbattere le uova con la panna; incorporare la Gransalsa di zucchini, il parmigiano reggiano grattugiato e un po' di prezzemolo tritato. Imburrare sei stampini, rivestirli con le fette di prosciutto cotto. Distribuirvi il composto di uova e ricoprire con la pellicola trasparente facendola ben aderire alla preparazione. Cuocere in forno a vapore per 25 minuti. Sformarli eservirli posizionandoli al centro del piatto. Decorare con pomodorini tagliati a cubetti, la burrata e una fogliolina di basilico.

Menù Ingredients

200 g. Gransalsa di zucchini - BZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. basilico

q.b. burrata

q.b. pomodorini

q.b. prezzemolo

50 g. Parmigiano reggiano

250 g. panna

6 fette prosciutto cotto

4 uova