CALABACÍN RELLENO CON GORGONZOLA, JAMÓN Y SALSA DE NUECES.



Ingredientes Menù

20 g Salsa alle noci (Salsa de nueces) - C47
50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de queso gorgonzola D.O.P.) - KF1X
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

15 g jamón en lonchas
1 calabacín
al gusto sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Lavar los calabacines y cortarlos por la mitad a lo largo. Vacíelos de la pulpa. La pulpa extraída, córtela en cubos pequeños y saltear con un chorrito de aceite, sal y pimienta. Dejar enfriar y formar una mezcla con el pan, la Grancrema de gorgonzola, el jamón cortado en tiritas y la salsa de nueces (dejando un poco a un lado para que salga del horno). Rellenar los calabacines con la mezcla y cocinarlos a 160/170 ° C durante unos veinte minutos. Agregue unas gotas de salsa de nueces antes de servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)