

## ZUCCHINE RIPIENE CON GORGONZOLA, SPECK E SALSA NOCI



### Ingrédients Menù

20 g Salsa alle noci - C47  
50 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X  
60 g Pane grattugiato senza glutine - 7028  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

15 g speck  
q.b. sale e pepe  
1 zucchini

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 1 zucchini.

Lavare le zucchini e tagliarle a metà per la lunghezza. Svuotarle dalla polpa. Saltare la polpa tolta, tagliata a cubettini, con un filo d'olio, sale e pepe. Far raffreddare e formare un composto con il Pane, la Grancrema di gorgonzola, lo speck tagliato a listarelle e la Salsa di noci (tenendone un po' da parte per l'uscita dal forno). Farcire le zucchini con il composto e cuocerle a 160/170°C per una ventina di minuti. Aggiungere qualche goccia di Salsa di noci prima di servire.