

## TIMBALLO DI ZUCCHINE CON BURRATA E POMODORINI



### Ingredienti Menù

200 g. Gransalsa di zucchine - BZ1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone.

In una ciotola sbattere le uova con la panna; incorporare la Gransalsa di zucchine, 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.