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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)