

TIMBALLO DI ZUCCHINE CON BURRATA E POMODORINI



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.

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