

ZUCCHINE RIPIENE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Impastare la carne macinata con il fiocchi, il sale alle erbe e la salsaduro Menù e lasciare riposare 10 minuti. Tagliare le estremità delle zucchini e tagliarne dei tronchetti della stessa lunghezza.

Svuotare le zucchini con l'apposito strumento per detorsolarle, poi farcirle con la carne macinata aromatizzata. Infine decorare le zucchini con erbe aromatiche fresche e le olive nostraline denocciolate Menù.

Consigli del macellaio: Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti cospargendo le zucchini con un filo d'olio extra vergine d'oliva oppure cuocerle anche in umido in una casseruola con una base di salsa di pomodoro.

Ingredienti Menù

15 g Fiocchi - PC5
50 g. Salsaduro - KQH
n. 10 (20 g.) Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

250 g. carne mista macinata fine
10 zucchini da 150 g. cad.