

ZUCCHINE RIPIENE CON GORGONZOLA, SPECK E SALSA NOCI



Ingredienti 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

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.