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

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

15 g speck

q.b. sale e pepe

1 zucchina

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 zucchina.

Lavare le zucchine 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 zucchine con il composto e cuocerle a 160/170°C per una ventina di minuti. Aggiungere qualche goccia di Salsa di noci prima di servire.

© 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)