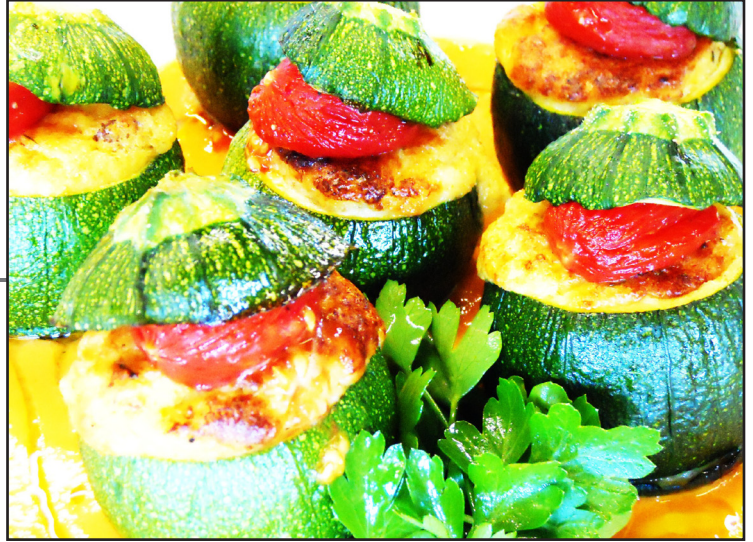


Mirko Pinna

chef a domicilio di alta cucina



Zucchini Ripieni con Pinoli e Uvettaa

Ingredienti:

6 Zucchini tondi
50 gr pane grattato
sale e pepe
50 gr parmigiano grattato
1 uovo
una manciata di pinoli
una manciata di uvetta ammollata con liquore a piacere
un cipollotto di Tropea

Preparazione:

1. Svuotare l'interno delle zucchini e metterlo da parte.
2. Sbollentare in acqua salata le zucchini tornite e scavate per 4 minuti circa, scolare e immergere in acqua e ghiaccio per altri 5 min sino a chè non siano fredde.
3. Disporre su una teglia o placca da forno e mettere a parte.
4. In casseruola rosolare il cipollotto a julienne, olio sale e pepe, unire la polpa di zuccina precedentemente scavata e cuocere per minuti facendo appassire.
5. Raffreddare il composto e frullare grossolanamente.
6. In una bastardina mettere la polpa ottenuta e unirvi tutti gli ingredienti rimasti e per ultimo l'uovo montato.
7. Salare, pepare le zucchini e farcirle della crema soffice ottenuta.
8. Coprire con il cappello e infornare a 175° per 20min. circa.

Consigli dello chef:

Acqua e ghiaccio terranno le zucchini verdi brillanti e croccanti ma toglieranno parte del gusto quindi toglierle appena fredde ed insaporirle con sale e pepe.

Guarnire con pomodorini confit per un contrasto acidulo ma dolciastro

Volendo abbinarci una crema di formaggio non invasivo