



Vizio & Sfizio

CREMA DI ZUCCHINE E MOUSSE DI RICOTTA (appetizer)

INGREDIENTI (per 4 persone)

6 zucchine piccole

100 gr. di ricotta

foglie di basilico e scorza di limone, 1 spicchio aglio

colatura di alici (Cetarii)

pinoli

olio e.v.o., sale, pepe bianco

PROCEDIMENTO

Ricavate la parte esterna delle zucchine e tenete da parte il torsolo centrale, che potrete usare per altre preparazioni.

Tagliate a dadini le zucchine e mettetele in una pirofilina precedentemente strofinata di aglio.

Unite qualche cucchiaino di acqua, una macinata di sale e un pò di basilico tritato. Cuocete al forno a microonde per circa 7-8 minuti. Una volta cotte, passatele al mixer ed unite qualche altro cucchiaino di acqua, se necessario (il composto deve essere abbastanza concentrato, per mantenere sapore e colore verde intenso).

Filtrate la crema al colino.

Regolate di sale ed aggiungete una macinata di pepe bianco.

Setacciate la ricotta ed unitevi un pò di buccia di limone grattugiata e 2 cucchiaino di colatura (o più, regolate voi secondo il vostro gusto).

Tostate i pinoli in una padella antiaderente; spezzettateli grossolanamente.

Versate la crema di zucchine fredda in piccoli bicchierini e versatevi un filino d'olio. Mettetevi sopra un pò di mousse di ricotta e rifinite con un pò di pinoli.

In alternativa alla colatura, si può usare del parmigiano reggiano grattugiato.