

INGREDIENTI

Zucchine gr. 100
Ricotta vaccina gr. 200
Grana Padano gr 50
Pane grattugiato gr. 50
Tuorlo d'uovo n° 2
Albume n° 1
Gamberetti, Sale & Pepe, Aglio



PROCEDIMENTO:

Tagliate le zucchine eliminando la parte con i semi, con l'aiuto di un frullatore a bicchiere frullate le zucchine con uno spicchio d'aglio. Unite il resto degli ingredienti formando un impasto omogeneo.

Insaporite con sale e pepe e con l'aiuto di un "sac a poche" riempite lo stampo Pavoflex inserendo un gamberetto in ogni cavità. Cuocete in forno a vapore a 100° per 20 min. Lasciare riposare qualche minuto poi sformare con delicatezza.

INGREDIENTS

Courgettes 100 g.
Cow's ricotta cheese 200 g.
Parmesan cheese 50 g.
Bread crumbs 50 g.
Egg yolk n° 2
Egg white n° 1
Prawns, Salt & Pepper, Garlic



METHOD:

Chop the courgettes, removing the part with the seeds, and with the aid of a blender with a goblet, blend the courgettes together with a clove of garlic.

Add the remaining ingredients, except the prawns, and mix together evenly. Season with salt and pepper and with the aid of a piping bag fill the Pavoflex mould, inserting a prawn into each cavity. Cook in a steam oven at 100° for 20 minutes. Leave to stand for a few minutes and then turn out carefully