



ZUCCHINA TONDA FARCITA CON LA SUA POLPA, SFILACCI DI VITELLO E COULIS DI CAROTA

x6 persone **🕒** 90 minuti **👨🍳👩🍳** Media

INGREDIENTI

- 6 zucchine tonde medie
- 80 g di sfilacci di vitello
- 50 g di grana grattugiato
- 200 g di ricotta
- Cipolla rossa caramellata
- Olio EVO
- Sale e pepe

Salsa a specchio

- 3 carote medie
- 50 g di cipolla tritata
- 1 lt di acqua

PROCEDIMENTO

Salsa a specchio

In una casseruola stufare la cipolla con poco olio d'oliva, unire le carote, precedentemente pulite, lavate e tagliate a pezzetti. Aggiungere l'acqua e, a fine cottura, frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia. Insaporire con un filo di olio d'oliva, sale e pepe.

Piatto completo

Tagliare le calotte delle zucchine, scavarle e mettere da parte la polpa. Cuocere le zucchine e le loro calotte, in acqua bollente per 5 minuti, fino a che le zucchine non risultano morbide. Raffreddarle subito in acqua e ghiaccio per mantenere vivo il colore verde. A parte spadellare la polpa delle zucchine con olio d'oliva e uno spicchio d'aglio e portare a cottura.

In una terrina mescolare insieme alla polpa delle zucchine cotta, gli sfilacci di vitello, la ricotta, il grana e un pizzico di sale e pepe. Procedere a farcire le zucchine con il composto ottenuto e gratinarle in forno per qualche minuto. Servire decorando la base del piatto con la salsa, posizionare sopra le zucchine gratinate, guarnire con altri sfilacci di vitello, cipolla caramellata e cubetti di zuccina.

