

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Tortino di zucchini e basilico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 Gr. Zucchine
400 gr. Patate
15/20 Foglie di basilico
1 Spicchio d'aglio
100 Gr. di Pane
grattugiato
8 Gr. Olio Evo
Sale Q.B



PREPARAZIONE:

Lavare le zucchine, patate e basilico.

Pelare le patate e cuocerle a vapore per 25 minuti

Tagliare le zucchine a filanger e tritare il basilico e l'aglio.

Quando le patate sono pronte, creare una purea ed unire le zucchine, basilico, aglio, olio sale e pane grattugiato.

Dopo aver composto un impasto omogeneo stendere il tutto su una teglia con carta da forno e cospargere di pane grattugiato.

Cuocere nel forno ad una temperatura di 180° / 200° per 35 minuti.

A fine cottura lasciarlo riposare per almeno 5 minuti prima di servirlo.



Difficoltà: Facile



Tempo Preparazione: 30 Minuti
Tempo Cottura : 35 Minuti