



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001078

Registrata in data 20 Feb 2017 alle ore 10:40

da SONIA TORTORA

Involтини di zucchine al grano Cotto con maionese di barbabietola

I contorni, rispetto alle altre portate, sono sempre messi un po' da parte, mentre con questa ricetta e presentazione sarà impossibile non notarli e diventeranno il piatto forte del vostro menu. Inoltre il gusto intenso degli involtini, unito alla delicatezza e originalità della maionese di barbabietola gratificheranno i vostri commensali.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

100 g di grano Chirico
n. 2 grosse zucchine
n.12 fettine di speck
n.1 uovo
½ succo di limone
60 g di barbabietola precotta
100 g di olio di semi di girasole
capperi q.b.
olio evo q.b.
burro q.b.
latte q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione

Lavate le zucchine, tagliate il fondo e con una mandolina ricavatene varie fette piuttosto sottili.

In una ciotola a parte preparate un'emulsione con olio, sale e pepe e spennellate le zucchine con questo composto per insaporirle dopo averle grigliate qualche minuto in una padella.

In un pentolino fate cuocere per 5 minuti circa il grano Chirico con il latte e una noce di burro, una volta raffreddato frullate il tutto aggiungendo qualche capperi e inserite una striscia sottile di composto, aiutandovi con un sac a poche, sopra le fettine di speck che avrete posizionato sopra le zucchine.

Arrotolate le zucchine in modo che il lembo tondo rimanga visibile all'esterno e infilatele con uno stuzzicadenti per tenerle ferme.

Adagiate le zucchine su una teglia ricoperta da carta forno e spennellate ancora con l'emulsione rimasta, poi cuocete a 180° per circa 10 minuti.

Nel frattempo preparate la maionese di barbabietola.

In una ciotola rompete l'uovo, poi aggiungete il succo di limone, la barbabietola frullata e l'olio di semi e montate con il minipimer finché non otterrete una salsa corposa e fluida che servirà da condimento per il vostro contorno.

Scaldare la maionese a bagnomaria e quando sono pronte le zucchine disponetele sopra la salsa in modo che la portata resti calda. Volendo si può guarnire con granella di nocciole e zenzero candito.

Questo contorno accompagna benissimo le carni e il pesce ed è leggero perciò adatto anche per la stagione estiva servito freddo.

Vino consigliato

Arneis, Ciro bianco