

Le Nostre Ricette

coop



ROTOLINI DI ZUCCHINE ALLA BURRATA, LIMONE, CAPPERI E BASILICO

RICETTA PER 4 PERSONE

ingredienti

- 4 zucchine scure
- 1 burrata fior fiore
- 2 cucchiaini di capperi già dissalati
- basilico
- scorza di limone non trattato
- olio d'oliva extravergine d'oliva varietà Taggiasca Fior Fiore Coop
- sale e pepe

preparazione

Tagliate sottilmente le zucchine con una mandolina e trasferitele in un piatto. Conditele con olio, sale, pepe. Spezzettate la burrata, tritate il basilico con 1 cucchiaino di capperi. Raccogliete il tutto in un piatto, unite la scorza di limone grattugiata in quantità a piacere e condite con olio.

Stendete due strisce di zucchine, sovrapponendo appena le estremità, e distribuitevi sopra un po' del composto di burrata. Arrotolate stretto partendo dal fondo in modo da ottenere un rotolino. Trasferite sul piatto da portata e tenete in frigorifero fino al momento di servire, completando poi con il basilico e i capperi restanti e decorando a piacere con frutti di capero.



IN ABBINAMENTO
Fiano di Avellino
DOCG fior fiore