

Julienne di zucchine con ricotta



Volete preparare un antipasto sfizioso o un leggero finger food da gustare in compagnia con gli amici per un apericena?

Ecco a voi una simpatica ricetta, una julienne di zucchine con ricotta, molto facile e veloce da preparare

Ingredienti per 2 persone

2 zucchine medio /piccole

1 scalogno

4 cucchiani di ricotta

olio evo

sale

pepe

erba cipollina

Per prima cosa lavare le zucchine, togliere le due estremità e con l'aiuto di una grattugia, tagliarle finemente a julienne. Nel frattempo pulire lo scalogno e cuocerlo a fuoco basso con un filo di olio. Aggiungere le zucchine, salare e pepare e cuocere per circa 10 minuti.

Quando le zucchine sono pronte lasciarle raffreddare.

Riempire dei cucchiali monoporzione o dei piccoli

bicchierini con una base di zucchine. Aggiungere un cucchiaino di ricotta, meglio se di pecora, più saporita e decisa.

Per creare una decorazione, riempire due cucchiaini con zucchine e poi ricotta e due con ricotta e poi zucchine in modo da creare un'alternanza cromatica.

Aggiungere un filo di erba cipollina ed ecco fatto.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)