



RICETTA: CARPACCIO DI ZUCCHINE ALL'ACETO BALSAMICO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Frangente

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 25 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucchini piccole e sode
- succo di limone
- 3 cucchiaini di aceto balsamico
- 1 mazzetto di basilico
- 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 fetta di parmigiano
- sale
- pepe

Preparazione:



Spunta le zucchine, affettale sottilmente con un pelapatate ad archetto (1) e mettile su un vassoio. Cospargile di sale (2) e lascia riposare per 10 minuti in modo tale che perdano la loro acqua di vegetazione. Metti in una scodella l'aceto balsamico, diluiscilo con un paio di cucchiaini di succo di limone (3) e sbatti con una forchetta i due ingredienti,



versando a poco a poco l'olio (4) fino ad ottenere una salsina ben emulsionata, completa con una macinata di pepe e unisci il basilico tritato. scola le zucchine, sciacquale velocemente e asciugale bene. Disponile in un piatto da portata condisci con la salsina preparata (5), ricava delle scaglie dal parmigiano (6) e distribuiscile sopra le zucchine.

Olio consigliato:



Frangente