



RICETTA: SEDANINI FREDDI CON ZUCCHINE PISTACCHI E PECORINO



Portata: Primi piatti
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 20 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di sedanini
- 2 zucchine
- 2 cucchiai di pistacchi sgusciati
- 1 ciuffo di menta
- 50 g di pecorino fresco
- 30 g di pecorino stagionato
- 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- il succo di 1/2 limone
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Preparazione:



Cuoci i sedanini in abbondante acqua bollente salata. Sbollenta i pistacchi, sgocciolali, falli intiepidire e privali della pellicina che li ricopre passandoli in un canovaccio (1). Quindi tritali grossolanamente (2). Lava le zucchine, asciugale e dopo averle spuntate tagliale a fettine oblique (3).



Grigliale sulla piastra caldissima per 30 secondi circa per ciascuna parte (4), raccoglile in una terrina e condiscile sale, pepe e la menta sminuzzata. Taglia a dadini piccolissimi il pecorino fresco (5) e riduci a scaglie sottili quello stagionato. scola i sedanini e raffreddali sotto acqua corrente, quindi aggiungili alle zucchine, unisci i pistacchi e i formaggi. Condisci il tutto con 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva (6) e poche gocce di succo di limone. Mescola bene e servi.