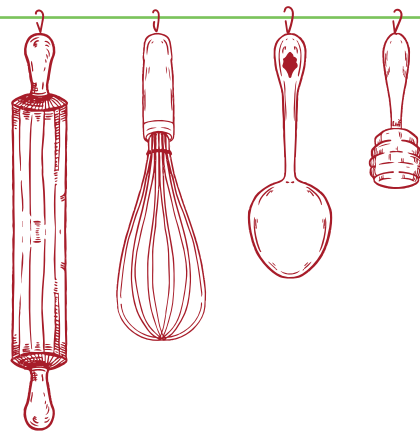




Agribologna 
la qualità in persona



ANTIPASTO

BARCHETTE DI ZUCCHINE GRATINATE CON TONNO E RICOTTA

Ingredienti x4/5



6 **Zucchine chiare di Bologna**

150 g Ricotta

150 g Tonno sgocciolato

1 Uovo

50 g Parmigiano

Olio evo

Sale, pepe nero

Pane grattugiato

Prezzemolo tritato

Preparazione

Prendete le zucchine chiare di Bologna e una volta pulite tagliatele a metà per la lunghezza. Svuotatele e mettete da parte la polpa per altre preparazioni...in cucina non si butta via niente! Salate ed oliate le barchette e mettetele a cuocere una decina di minuti in forno a 180 g Ca.

Intanto mescolate la ricotta col tonno sbriciolato, aggiungete Parmigiano, pane grattugiato, sale, pepe e una buona dose di prezzemolo. Ora amalgamate tutti gli ingredienti tra di loro con l'uovo.

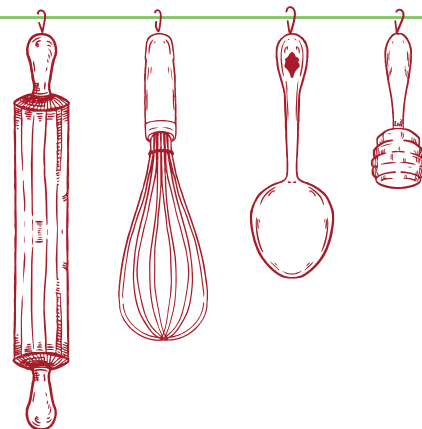
Farcite con una sac à poche le barchette di zucchine. Cospargete con parmigiano, un po' di pane grattugiato, olio e via in forno per 15 minuti.

Servite ben calde.

Chef **Beniamino Baleotti**



Agribologna 
la qualità in persona



P R I M O

STRIGOLI CON CREMA DI ZUCCHINE E PATATE, SALSA AL GORGONZOLA E NOCI

Ingredienti x 4/5



Sfoglia

200 g Farina da sfoglia
100 g Semola rimacinata
150 ml Acqua
Sale fino

Condimento

5 Zucchine chiare di Bologna
1 Patata
1 Cipolla bionda
1 Spicchio di aglio
50 g Parmigiano
150 g Gorgonzola dolce
50 ml Panna fresca
50 g Noci
30 g Burro
Olio evo
Sale e pepe nero

Preparazione

Preparate la sfoglia impastando la farina di semola con la farina da sfoglia, salate ed amalgamate con l'acqua. Ottenete un impasto sodo e fatelo riposare 30 non. Tirate una sfoglia sottile al mattarello e ricavate gli strigoli. Preparate il condimento pelando i zucchetti e tenendo da parte la buccia. Tagliare grossolanamente la polpa delle zucchine chiare, fate a dadini le patate e stituzzate la cipolla con l'aglio.

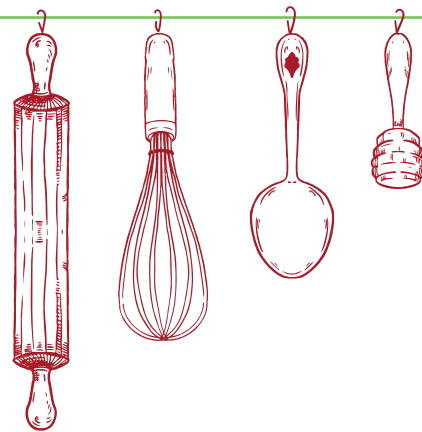
In una padella capiente cuocete il soffritto con burro e olio, appena dorato aggiungete patate e zucchetti. Fate cuocere a fiamma dolce con un poco di acqua se occorre. Lessate qualche secondo le bucce delle zucchine chiare in acqua salata e freddatele in acqua corrente. Frullate il condimento con olio e parmigiano. Aggiungete un poco di acqua se occorre e le bucce lessate. Insaporite con sale e pepe.

Cuocete gli strigoli in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli nel condimento di zucchetti. A parte frullate a freddo la panna con il gorgonzola e a parte stituzzate le noci. Impiattate gli strigoli ed irrorate con la crema al gorgonzola e decorate con le noci.

Chef **Beniamino Baleotti**



Agribologna 
la qualità in persona



SECONDO SFORNATO DI ZUCCHINE CON PROVOLA DOLCE E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti x 4/5



500 g **Zucchine chiare di Bologna**

3 Uova grandi

250 g Ricotta

50 g Burro

2/3 Cucchiari di pane grattugiato

16 Fette di provolone dolce

16 Fette di prosciutto cotto

Sale, pepe, noce moscata

Preparazione

Prendete le zucchine chiare di Bologna e una volta lavate grattugiatele con la grattugia a fori larghi. Raccoglietele in una terrina, aggiungete la ricotta, il parmigiano, noce moscata, sale e pepe ed amalgamate. Legate con le uova intere. Aggiungete poi un paio di cucchiari di pangrattato per compattare.

Prendete il burro e incamiciata una ruola. Adagiate una parte del composto delle zucchine, spalmate bene e ricoprite con le fette di provolone e di prosciutto crudo. Ricoprite con il composto restante, cospargete con pangrattato e parmigiano, qualche ciuffo di burro e cuocete in forno a 180 gradi per Ca 30/40 min.

Fate intiepidire e dopo averlo tagliato a fette servitelo subito.

Chef **Beniamino Baleotti**