



Bimby: Zucchine in fiore ripiene - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingr x 4: 12 piccole zucchine col fiore, un misurino di riso cotto al vapore, 200 g di porcini freschi (o funghi di coltura), 12 spicchio d'aglio schiacciato, un cucchiaino di basilico e prezzemolo tritati, olio, parmigiano a scaglie, sale, pepe. Per la salsa al dragoncello: 150 g di panna fresca, un cucchiaino di succo di limone, un cucchiaino di dragoncello tritato fine, 30 g di burro, sale, pepe.

Preparazione: Mondare i porcini, inserirli nel boccale e tritarli grossolanamente con l'aglio, gli aromi, sale e pepe: 30 sec vel 6. Aggiungere questo condimento al riso e con la farcia riempire i fiori delle zucchine. Disporre le zucchine col fiore attaccato nel vassoio del varoma. Portare ad ebollizione un lt d'acqua: 10 min 100Â° vel 1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma: 25 min varoma vel 1. A fine cottura trasferire con delicatezza le zucchine in un piatto da portata, cospargerle con scaglie di parmigiano e irrorarle con un filo d'olio. Preparare la salsa al dragoncello: Inserire la panna nel boccale: 5 min 90Â° vel 1. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare: 30 sec vel 2. Versare la salsa calda sulle zucchine e servire. Sono ottime anche fredde.

eCucinando.it