

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Sformatini vegetariani con zucchine

#### Ingredienti per 6 persone:

450 gr di zucchine

80 gr di caprino

30 pomodorini

albumi

scalogno

alloro

menta fresca

olio extravergine d'oliva

Sale pepe



2

#### Preparazione:

Prendete le zucchine, lavatele e tagliatele a rondelle piuttosto sottili. Saltate in padella con un filo d'olio, uno scalogno tritato, una foglia di alloro, sale e pepe. Fate cuocere il tutto per circa 8 minuti, quindi togliete l'alloro, e fate raffreddare le zucchine, prima di frullarle con il caprino. Incorporate al composto gli albumi montati a neve con un pizzico di sale, distribuendolo in 4 stampini monoporzione e passateli in freezer per circa un'ora. Dopodiché disponete gli sformatini nei piatti singoli, guarniti con qualche pezzetto di pomodoro e la menta.

