

OLIO CUORE

Nidi di patate con zucchine



Ingredienti

Nidi

- 550 g patate lessate e passate
- 40 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 cucchiaino raso curcuma macinata
- 2 cucchiari Olio Cuore
- 1 uovo
- qb sale

Farcia

- 200 g zucchine
- 1 cucchiaino raso prezzemolo in foglie essiccato
- 1 cucchiaio Olio Cuore

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 35"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 107.16 Kcal**
- **Grassi: 8.83 g**

Preparazione

- Farcia: mondare le zucchine, tagliarle a cubetti e rosolarle in padella nell'Olio Cuore con il prezzemolo in foglie.



- Nidi: porre la purea di patate ancora calda in una terrina ed unire l'Olio Cuore, il formaggio grattugiato, l'uovo e regolare di sale.
- Aromatizzare con la curcuma macinata.



- Lavorare gli ingredienti fino ad amalgamarli.
- Trasferire il purè di patate in un sac à poche con beccuccio a stella grande.



- Sulla placca foderata con carta da forno formare un ciuffetto basso, poi intorno distribuire un doppio giro di purea creando il bordo del nido.
- Procedere analogamente fino a terminare la massa. Porre in forno a 190° per 18 min circa, poi per 2 min con funzione grill fino a doratura della superficie.



- Farcire i nidi con il sugo di zucchini e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico