



Mozzarella Ripiena con Zucchine e Pinoli

Antipasto **facile** e **veloce** da preparare, per la **mozzarella** quando tagli la parte interna se non **mangi** i pezzi durante la preparazione, puoi tagliarli finemente e aggiungerli alle **zucchine** e **pinoli**. Se non hai una **mandolina** per tagliare le **zucchine**, puoi aiutarti con un **pelapatate** oppure tagliandole a **bastoncini** finemente. Un'aggiunta può essere dei **crostini** a decorare il piatto.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



4
Porzioni



10 min.
Preparazione

Ingredienti

4	MOZZARELLE
2	ZUCCHINE
15 GR	PINOLI
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

Procedimento

1

PRENDI LE MOZZARELLE E TAGLIA LA PARTE IN ALTO IN MODO DA FARE UN PICCOLO COPERCHIO, FAI UN PICCOLO BUCO ALL'INTERNO

2

LAVA LE ZUCCHINE E TAGLIALE PIU' FINEMENTE CHE RIESCI CON LA MANDOLINA, AGGIUNGI I PINOLI E CONDISCI CON SALE E OLIO

3

RIEMPI LE MOZZARELLE CON LE ZUCCHINE, COPRILE CON LA PARTE CHE HAI TAGLIATO IN PRECEDENZA, DISPONILE SUI PIATTI E DECORA CON UN PO DI OLIO E RIDUZIONE DI BALSAMICO E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
280	18,28 gr	4,33 gr	21,51 gr