Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORRETTA DI ROBIOLINO, ZUCCHINE ALLA MENTA E DATTERINI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Robiolino

INGREDIENTI

- 1 confezione (60g x2) Robiolino Parmareggio
- 2 zucchine medie
- 1 spicchio di aglio
- 6 datterini rossi
- 5 foglie di menta
- q.b. olio EVO
- q.b. sale

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
TEMPO: 30 MINUTI
DIFFICOLTA': bassa

Lavare e tagliare a cubetti la zucchina, saltare in padella con uno spicchio d'aglio e olio EVO per circa 10 minuti, salare e aggiungere 3 foglie di menta tagliate a julienne. Lasciare intiepidire ed eliminare l'aglio.
Al centro di un piatto con un coppapasta versare un quarto delle zucchine saltate, coprire con una confezione di Robiolino (120g) e un altro quarto di zucchine. Ripetere l'operazione in un altro piatto.
Guarnire le due torrette con datterini tagliati a metà e qualche fogliolina di menta.