

Fagottini di zucchine per l'aperitivo



Questi deliziosi bocconcini di verdure a base di formaggio fresco all'aglio e alle erbe aromatiche e zucchine si prestano tanto all'aperitivo quanto come entusiasmante contorno di un'insalata.

Sul nostro Denner Blog proponiamo oggi dei fagottini che andremo a «impacchettare» con delle zucchine. Ma i nostri graziosi fagottini non sono fatti per essere scartati, bensì per essere gustati e proprio come dei veri e propri regali nascondono una sorpresa: un ripieno dolce-piccante di formaggio fresco e datteri.

La «zucchina» denominata anche «zucchini» fu importata in Europa nel XVI secolo e coltivata soprattutto in Italia, nazione dove questo ortaggio è talmente popolare che in passato, secondo quanto narra la tradizione, nel mese di maggio si celebrava addirittura una «Giornata della zucchina».

- 3 zucchine medie
- Una presa di sale
- Olio d'oliva
- 3 datteri, denocciolati e tagliati in tre parti
- 1 vaschetta di formaggio fresco Erbe & Aglio Tartare da 150 g
- 1 manciata di prezzemolo finemente tritato
- 1 manciata di erba cipollina finemente tritata

1. Lavare le zucchine e tagliarle a strisce sottili di 2-3 mm. Ungere una padella con olio d'oliva e friggere le striscioline di zucchine su entrambi i lati fino a quando non saranno morbide. Cospargere con un po' di sale.
2. Disporre le strisce di zucchine su un piatto ricoperto di carta da cucina e lasciarle raffreddare completamente.
3. In una ciotola, mescolare bene il formaggio fresco con il prezzemolo e l'erba cipollina.
4. Per i fagottini, disporre 4 strisce di zucchine fritte a forma di stella. Adagiare mezzo cucchiaino di formaggio fresco e il terzo di un dattero al centro della stella. Piegare la striscia inferiore verso l'alto, poi piegare quella opposta verso l'alto, ecc. in modo da formare un pacchettino (vedi figura).
5. Servire i fagottini di zucchine a temperatura ambiente.

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Aresan Vino de la Tierra de Castilla IGP

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase feiner Duft von schwarzen Kirschen und Zwetschgen, dazu leichte Röstnoten und etwas schwarzer Pfeffer. Voll im Gaumen mit wenig Gerbstoff und langem Abgang.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) >

