Alessandro Borghese Kitchen Sound, mozzarella con zucchine alla scapece

borghese-13-e4e8742f

MOZZARELLA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE
(Costo € - Tempo 20’ - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 mozzarella di bufala campana dop
3 zucchine
Pinoli q.b.
Aceto di vino bianco q.b.
Farina di semola q.b.
Olio di arachidi q.b.
Sale e pepe q.b.
Menta q.b.

Preparazione:
Taglia le zucchine a rondelle, impanale nella farina di semola e friggile in olio bollente.
Raggiunta la doratura, scola le zucchine e asciugale con della carta assorbente.
In una ciotola marina le zucchine con olio, foglioline di menta, sale e aceto di vino bianco.
A parte, tosta i pinoli in padella per qualche minuto e uniscili alle zucchine.
Taglia una fetta di mozzarella e servila, ricoprendola con il condimento di zucchine, menta e pinoli.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno