

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