



#OggiACasaMilo

TROCCOLI BIO, ZUCCHINE, CAROTE E RICOTTA INFORNATA



DIFFICOLTÀ: 2/3



TEMPO DI REALIZZAZIONE: 30'



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 gr Troccoli Bio
250 gr Zucchine
300 gr Carote
100 gr Ricotta vaccina
Sale / Olio evo

PREPARAZIONE

- 1 Accendere il forno a circa 160°, condire con poco olio, sale e pepe la ricotta ed infornatela per circa 20 minuti.
- 2 Pelare le carote e dopo averle sciacquate ed affettate porle in cottura con poca acqua per circa 15 minuti; dopo ciò sarà possibile frullarle.
- 3 Lavare accuratamente le zucchine, tagliarle a strisce sottili come uno spaghetti e lasciarle marinare in poco olio e sale.
- 4 Cuocere la pasta al dente e mescolarla lontano dal fuoco con la crema di carote e gli spaghetti di zucchine.
- 5 Completare il piatto con alcuni pezzi di ricotta infornata.
- 6 Servire.

