

PRIMI PIATTI

Sombreri di carnevale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

sombreri (pasta a più sapori)
zucchine
aglio
olio
mandorle
basilico fresco
ricotta
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Ecco i sombreri:



2 Pelare le zucchine, quindi tagliarle a pezzetti.

Tagliare a julienne le bucce.



3 Mettere a soffriggere la polpa delle zucchine con aglio in polvere e olio.

Nel frattempo tostare delle mandorle sotto il grill e tritarle.





- 4 Quando le zucchine sono quasi cotte, aggiungervi le mandorle e una manciata di basilico tritato, quindi far insaporire.



- 5 Dopo di che, lasciare intiepidire e aggiungere la ricotta ed il parmigiano.



6 Ottenere un impasto.



7 Lessare i sombreri con un pò d'olio nell'acqua di cottura e, una volta cotti, metterli un secondo ad asciugare.



8 Nel frattempo, far friggere le bucce delle zucchine.



- 9 Riempire la pasta con il composto preparato prima e tenuto in caldo e chiudere con il tappo.



- 10 A questo punto, comporre il piatto, adagiando i sombreri e condire con la julienne, un filo d'olio o burro fuso, parmigiano e una spolverata di mandorle.

