babafalva

TAVASZ FINOMSÁG: A CUKKINIS RICOTTA LEPÉNY RECEPTJE

Már lehet kapni zsenge cukkiniket a piacon, amelyekből egy könnyed tavaszi ebéd készíthető. A húsvétról megmaradt sonkák kitűnő kísérői lesznek cukkinis ricotta lepényünknek.

Hozzávalók:

- 2 db közepes cukkini
- 1 csésze zsemlemorzsa
- 15 dkg lágy ricotta
- 1 tojás
- 1 szál zöldhagyma
- só
- bors

Elkészítés:

Mossuk meg, majd reszeljük le a cukkiniket a nagyobb lyukú reszelőn. Picit sózzuk meg és hagyjuk állni 10 percet, ezután nyomkodjuk ki a belőlük a levet. Tegyük egy tálba és adjuk hozzá a tojást, zsemlemorzsát, ricottát, az aprított zöldhagymát, majd fűszerezzük.

Hűtőben álljon ismét 10 percet. Néhány csepp olívaolajat vagy kevés kókuszzsírt hevítsünk fel serpenyőben. Formázzunk kis lepényeket a masszánkból és süssük ki őket - oldalanként kb. 3 perc közepes lángon. Mivel a ricottától lágy a massza, lapos spatulával vagy fakanállal óvatosan fordítgassuk. Ha mégis túl lágynak találjuk, kevés zabpelyhet adhatunk a keverékhez. Kínáljuk friss zöldfűszerekkel, néhány csepp citrommal, sonkával, joghurtos mártogatóval.