

CANNAMELA

Cotoletta di zucchine e caprino alla curcuma



Porzioni
1 persone



Portata
Piatto
unico



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
1*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

1 Tagliare le zucchine a rondelle spesse circa 1 cm, salarle e lasciarle sgocciolare per circa 20 minuti. A parte, mettere la birra in un pentolone e ridurre a fuoco medio. A parte, tritare il basilico e il pepe bianco. Grattugiare le zucchine e unire il pangrattato, poi aggiungere la curcuma macinata, il basilico e il pepe bianco. Farcire le fette di zuccina con il composto e passandole prima nella farina, poi nelle uova sbattute e, alla fine, nel pangrattato.

2 Ridurre la birra con lo scalogno e i semi di cardamomo. Quando il composto risulterà cremoso, aggiungere il miele e la vaniglia.

3 Bollire le patate in acqua salata, scolarle, sbuciarle e passarle allo schiacciapatate. A parte, ridurre la panna con la vaniglia. Quando sarà ridotta più della metà, aggiungervi la purea di patate, mantecando con una spatola a fuoco medio. Concludere aggiustando di sale e aromatizzando il purè con una grattugiata di noce moscata, lo zenzero e i pinoli tostati e sminuzzati, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua calda e un goccio di rum.

Friggere le cotolette in olio di semi di arachidi a circa 180 gradi, scolarle e salarle. Adagiare le patate speziate su un letto di purea di patate, la riduzione di birra, completando con le foglioline di rucola condite con olio e sale.

4