

# CANNAMELA

## Nidi di patate e zucchine



### Ingredienti

- Ingredienti per nidi:
- 550g patate lessate e passate
- 20g olio extravergine di oliva
- 40g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 uovo
- 1 cucchiaino raso curcuma Cannamela
- qb sale
- qb sale
- Ingredienti per per la farcia:
- 200g zucchine
- 1 cucchiaino raso prezzemolo in foglie CANNAMELA
- 10g olio extravergine di oliva



Porzioni  
6 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
35 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno,  
In padella



Kcal per  
persona  
107\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Farcia: mondare le zucchine, tagliarle a cubetti e rosolarle in padella nell'olio con il prezzemolo in foglie CANNAMELA.
- 2** Nidi: porre la purea di patate ancora calda in una terrina ed unire l'olio, il formaggio grattugiato, l'uovo e regolare di sale.
- 3** Aromatizzare con la curcuma CANNAMELA.
- 4** Lavorare gli ingredienti fino ad amalgamarli.
- 5** Trasferire il purè di patate in un sac à poche con beccuccio a stella grande.
- 6** Sulla placca foderata con carta da forno formare un ciuffetto basso, poi intorno distribuire un doppio giro di purea creando il bordo del nido.
- 7** Procedere analogamente fino a terminare la massa. Porre in forno a 190° per 18 min circa, poi per 2 min con funzione grill fino a doratura della superficie.
- 8** Farcire i nidi con il sugo di zucchine e servire.