

# Le ricette

## Pizza di zucchine con pomodorini e acciughe

 **6-8 persone Teglia da cm 36x31**

 **20 minuti di preparazione+ 15 minuti di cottura**

### **Ingredienti**

#### **Per la base**

500 g di zucchine chiare o trombetta

60 g di farina di mandorle

60 g di parmigiano

2 uova

2 cucchiaino di pane grattugiato (facoltativo)

sale

pepe

#### **Per la guarnizione**

1 mozzarella

10 pomodorini datterini

acciughe sott'olio q.b.

origano q.b

sale q.b

olio extravergine di oliva q.b

### **Procedimento**

Riduci le zucchine a julienne oppure grattugiale, strizza le benissimo stringendole tra le mani.

Sbatti le uova ed aggiungile alle zucchine insieme agli altri ingredienti. Mescola per bene. Regola leggermente di sale e pepe.

Se le zucchine non sono troppo acquose puoi omettere il cucchiaino di pane grattugiato.

Stendi l'impasto su della carta forno in una teglia rettangolare 30x40 e inforna a 220 °C gradi finché non risulta asciutta e prende colore sui bordi.

Rimuovi la teglia dal forno e cospargi la base con la mozzarella ben strizzata e tagliata a fettine sottili ed origano.

Inforna a 180 °C e cuoci fino a quando la mozzarella non risulta fusa.

Guarnisci a crudo con i pomodorini datterini tagliati a metà, le acciughe, sala, aggiungi un filo di olio e servi.

Puoi tagliare la base a rettangoli oppure se vuoi delle pizzette tagliate con un coppa pasta.

### **Chef per caso**

*Scuola di cucina*

Via Milano 148 r – 16126 GENOVA

Tel. 010 2470359

## Insalata russa di salmone e maionese senza uova

 **8 persone**

 **15 minuti di preparazione + 15 minuti di cottura**

### **Ingredienti**

350 g di filetto di salmone abbattuto (parte più sottile)

300 g di carote

400 g di patate

300 g di piselli (anche surgelati)

olio extravergine di oliva q.b.

basilico

sale

pepe

### **per sale bilanciato per pesci di acqua di mare**

35 g di sale fino

20 g di zucchero di canna

### **per la maionese senza uova**

200 ml di olio di semi di girasole o mais

100 ml di latte di soia (non zuccherato)

1 cucchiaio di aceto

1 cucchiaio di succo di limone

senape (facoltativa)

½ cucchiaino di curcuma (facoltativa)

sale

### **Procedimento**

#### **per la maionese**

Nel bicchiere del minipimer versa l'olio, il latte, il succo di limone, l'aceto e un pizzico di sale. Aziona il frullatore a immersione e nel giro di qualche secondo otterrai una maionese bella soda, che andrà regolata, se necessario, di sale e di succo di limone o aceto. Se vuoi puoi aggiungere anche un po' di senape o curcuma

#### **per il salmone**

Cospargi il filetto di salmone con il sale e lo zucchero e trasferisci in frigo coperto con pellicola per 2 ore.

#### **per l'insalata**

Pela le carote e le patate, tagliale entrambe a dadini e falle bollire in acqua bollente salata. Fai lessare anche i piselli. Sciacqua e asciuga il salmone quindi taglialo a dadini come le verdure. Mescola il pesce e le verdure con 50 g di maionese, amalgama per bene. Distribuisci l'insalata nei piatti, usando di volta in volta, un coppapasta. Completa con foglie di basilico.

### **Chef per caso**

*Scuola di cucina*

Via Milano 148 r – 16126 GENOVA

Tel. 010 2470359