

Ensalada de Zucchini Frito

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Hojas de Albahaca: 7 Unidades

Zucchini: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Gremolata

Albahaca: 20 Gramos

Almendras: 50 Gramos

Limón para su ralladura: 1 unidad

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Diente de ajo: 1/2 unidad

Pimienta: c/n

Stracciatella: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar zucchini en bastones de 1 cm y *saltear* en abundante aceite de oliva con hojas de *albahaca* para perfumar hasta *dorar*.
- En un bowl mezclar almendras picadas, *albahaca* en juliana, ralladura de *limón*, *ajo* fileteado bien fino y aceite de oliva.
- Servir en plato los zuchinis dorados, stracciatella por encima, pimienta y terminar con gremolata.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-zucchini-frito>