elGourmet

Ravioles de zucchini

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada
Champiñones: 4 Unidades
Zucchini: 1 Unidad
Pimienta:
Cuña de parmesano para rallar: 1 Unidad
Lomo de bacalao desalado: 1 Unidad
Echalotes: 2 Unidades
Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una *cacerola* con aceite, confitamos el *lomo* de bacalao.
- Por otro lado, en una sartén con aceite, sofreímos el echalote y los champiñones.
- Con la ayuda de un pelador o mandolina, sacamos rodajas longitudinales y bien finas de **zucchini**
- Las cocinamos a la *plancha* con aceite, sal y pimienta hasta que estén doradas y tiernas.
- Luego, extendemos las rodajas de *zucchini* de dos en dos, formando una cruz.
- Colocamos en el centro una base de sofrito y, encima, unas lascas de bacalao.
- Cerramos los ravioles y los servimos espolvoreados con abundante parmesano rallado y un hilo de aceite de confitado del bacalao.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ravioles-de-zucchini