Turbantini di zucchini (Turbantes de zapallitos largos)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 500 g

Relleno

Langostinos: 400 g
Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Jugo de Limón: 30 cc
Ajo: 1 Diente

Salsa de limón

Manteca: 20 g
Jugo de Limón: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Albahaca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 200 grs.

Varios

Manteca: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama
Pimienta: Una pizca
Aceite De Oliva: 1 cda.

Verduras salteadas

Salsa de soja: 15 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Apio: 100 g
Zanahoria: 150 g
Zucchini: 150 g
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los zuchinis en láminas finas.
- Coloque los zuchinis sobre un grill espolvoreado con sal y cocine de ambos lados
- Retire y reserve.

Relleno

- Pele los *langostinos* retire la vena y pique.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pique el ciboullete.
- Pele y pique el *ajo*.
- En un bowl coloque los *langostinos*, la *cebolla*, el ciboullete, el *ajo*, la sal, el *jugo* de *limón*, mezcle y reserve.

Armado

- Disponga el relleno de *langostinos* sobre una lámina de zuchini grillado y enrrolle
- Cierre con un palito de madera
- Precaliente el horno a 160°.
- En una fuente para horno enmantecada coloque los rollitos en forma vertical.
- Añada por encima el resto de relleno de *langostinos*, rocíe con aceite de oliva, termine con pimienta y lleva al horno hasta cocinar.

Verduras salteadas

- Lave y corte el *apio* en tiras finas.
- Pele y corte la *zanahoria* y la *cebolla* y corte en tiras finas.
- Corte la cáscara del zuchini en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y añada el *apio*, la *zanahoria*, el zuchini, salpimiente y añada salsa de soja.

Salsa de limón

- Corte los tomates en rodajas.
- Pele el *ajo* y corte en rodajas.
- Lave la *albahaca* y pique.
- En una sartén caliente con *manteca* cocine los tomates, el *ajo*, la *albahaca* y el *jugo* de *limón* , sal y pimienta.
- Añada *manteca* y cocine hasta espesar.

Presentación

- En un plato coloque un colchón de verduras salteadas, los rollitos de zuchini, y rocíe con la salsa de *limón*.
- Espolvoree con pimienta y *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turbantini-di-zucchini-turbantes-de-zapallitos-largos