



Terrina con zucchine, caciotta e curcuma

Portata: Secondi piatti

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine medie
- 150 caciotta
- 1 curcuma
- 3 olio evo
- 1 aglio

Preparazione:

Lavate e spuntate le zucchine: ricavate almeno 6 fette sottili (tagliandole per il lungo) da ciascun ortaggio e tritate grossolanamente le parti rimanenti.

Grigliate su una piastra ben calda le fette di zucchine e, una volta pronte, tenetele da parte.

In una piccola padella, fate soffriggere lo spicchio di aglio con due cucchiaini di olio e cuocete le zucchine tritate per circa 10-15 minuti, fino a quando saranno ben morbide. Se dovesse essere necessario, utilizzate poca acqua calda per aiutare la cottura.

Al termine aggiungete la curcuma sciolta in pochissima acqua calda, fate asciugare e tenete le zucchine condite al caldo.

Grattugiate una grattugia a fori larghi la caciotta e mescolatela con le zucchine tritate, tenendo da parte un cucchiaino di formaggio. Con l'aiuto di un pennellino (o di un foglio di carta da cucina) ungete l'interno delle terrine con l'olio rimanente. Disponete all'interno delle teglie, a mo' di fiore, le fette di zucchine grigliate arrotolate, tenendone una centrale. All'interno dei rotolini vuoti, inserite il composto di zucchine, curcuma e caciotta.

Cospargete il formaggio tenuto da parte in superficie e passate sotto il grill per circa 3 minuti, alla massima temperatura consentita dal vostro forno

Questa e altre ricette glutenfree su

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**