

Tortino di zucchine e dentice su purea di ricotta salata

- Ingredienti : (2 persone)
- 300 gr. di dentice
- 200 gr. di zucchine
- 50 gr. di ricotta salata
- basilico e menta q.b.
- Mollica di pane q.b.
- latte q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- pangrattato q.b.
- sale e pepe q.b.

Ungiamo con un po' di olio gli stampini in alluminio, rivestiamone le pareti con un leggero strato di pan grattato, quindi foderiamoli con le zucchine tagliate a striscie sottili. Riempiamo gli stampini con il dentice tagliato a cubetti, aggiungiamo l'olio extravergine d'oliva, la menta, il basilico tritati e la mollica. Regoliamo di sale e di pepe e chiudiamo ricoprendo con le zucchine. Cuociamo in forno a 180 gradi per 10 minuti circa. Grattugiamo la ricotta salata e cuociamola in padella con il latte, olio e un po' di pepe. Quando il composto si addensa, mettiamolo in un coppapasta tondo e ricaviamo due dischi spessi. Capovolghiamo i tortini sulla base di ricotta e portiamo in tavola.