

# TASTE&MORE

E' agosto, tempo di vacanze, di ferie e i fornelli si spengono ma noi di Taste&More vogliamo lasciarvi le nostre ricette per l'estate, sfogliare per credere!!! Buon agosto a tutti!!!

Queste sono le mie ricette che troverete all'interno della rivista!!



**INVOLTINI DI MELANZANE GRIGLIATE  
CON SCAMORZA E PESTO DI MANDORLE**

cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



*[ombeliccodivenere.blogspot.it](http://ombeliccodivenere.blogspot.it)*



*[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)*

**MACCHERONI MULTICEREALI CON SEPIE TACCOLE E TROPEA**  
cliccando sulla foto andrai direttamente alla ricetta



### **BICCHIERINI DI ZUCCHINE AI 5 CEREALI**

4 zucchine grosse  
60 gr di zuppah selezione 5 cereali Melandri Gaudenzio  
1 scalogno  
120 gr di cuor di capra  
60 gr di bastardo del grappa  
1 uovo  
maggiorana  
pepe, sale  
pan grattato



Lavate accuratamente i cereali, soffiggete uno scalogno tritato in poco olio extravergine d'oliva, unite i cereali, lasciate tostare poi allungate con un pò di acqua salata, continuate la cottura 35-40 minuti aggiungendo man mano acqua calda (dovete cuocerlo come si fa con un risotto)

In una ciotola sbattete l'uovo con il cuor di capra, salate, pepate e aggiungete uan manciata di maggiorana tritata. Tagliate a piccoli cubetti il bastardo del grappa e unitelo al composto, aggiungete infine i cereali intiepiditi. Lavate le zucchine, eliminate le due estremità e tagliatele a pezzi di circa 4 cm (in tre o quattro parti in base alla grandezza della zuccina) svuotate i vostri "bicchierini" lasciando un lato chiuso che sarà il fondo, salate appena l'interno e

ungete poco l'esterno. Riempite con il composto ai cereali e spolverate con poco pangrattato. Ungete il fondo di una pirofila e disponete tutti i bicchierini. Cuocete a forno caldo 180° in modalità statico per circa 45 min, gli ultimi 3-4 minuti accendete il grill per far rosolare.



**Sfoggia la rivista on line**  
clicca sulla copertina



♥ Follow Me On Bloglovin'

Follow me on [bloglovin'](#)