

Bucatini alla boscaiola con quenelle di caprino erborinato (Primi piatti asciutti)



Preparazione

Tritiamo finemente le erbe aromatiche e mescoliamole al caprino fresco. Lasciamo il caprino erborinato in frigo per un'ora ad insaporirsi. Mondiamo i porcini, i fiori di zucca e le zucchine, poi tagliamo tutto a fettine sottili. Spadelliamo con un filo di olio le verdure mantenendole croccanti. Cuociamo i bucatini al dente, aggiungiamoli in padella e facciamoli saltare con il sugo. Serviamo i bucatini accanto ad una quenelle di caprino erborinato ed invitiamo i commensali a gustare tutto assieme.

Consigli

Per ottenere un risultato eccellente non dimenticate di cercare i funghi freschi. Se questi non sono in stagione, potete usarli eventualmente anche secchi, avendo cura di metterli a bagno il tempo necessario e di sciacquarli bene prima di usarli.

Curiosità

In Italia il formaggio caprino non è prodotto con il 100% di latte di capra. Nel nostro paese infatti non esiste alcun formaggio DOP prodotto con 100% latte di capra. Per quanto riguarda invece l'uso del latte di capra nella produzione di formaggi, la regione trainante in Italia è il Piemonte, mentre a livello europeo il primato va ai francesi.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 12 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Bucatini 200 grammi

Porcini 150 grammi

Zucchine 100 grammi (piccole)

Caprino

Erbe aromatiche (menta, finocchietto, basilico, prezzemolo e timo)