




## MACEDONIA DI PRIMIZIE DELL'ORTO AL CARTOCCIO

### Con gorgonzola dolce

 6 persone  10 minuti  25 minuti

### Ingredienti

2 zucchine verdi; una melanzana; una cipolla; 2 scalogni; una carotina; 2 patate a pasta gialla; 2 pomodori rossi; un peperone verde; ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva; uno spicchio d'aglio; una fetta di gorgonzola dolce; prezzemolo; basilico; sale. Carta da forno. Pellicola di alluminio.

### Preparazione

Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e lasciatele cuocere per 5 minuti in acqua bollente. Scolatele.

Tagliate i pomodori a dadini e teneteli da parte.

Pulite tutti i restanti ortaggi, lavateli e tagliateli a dadini di 1 cm. di lato.

Mondate e lavate il prezzemolo e tritatelo.

Mondate e lavate il basilico.

Schiacciate leggermente e spellate gli spicchi di aglio.

Tagliate a striscioline la gorgonzola.

Preparate i cartocci: ricavate 6 dischi del diametro di 25 cm. con la carta da forno e adagiateli sulle pellicole di alluminio delle dimensioni di 30x30 cm. circa.

### Procedimento

In un tegame versate 2 cucchiaini di olio e fatevi soffriggere l'aglio.

Aggiungete la dadolata di ortaggi (comprese le patate, ma escluso il pomodoro) e fate saltare per qualche minuto. Salate.

Lasciate soffriggere per alcuni minuti, quindi aggiungete i dadini di pomodoro.

Fate cuocere a fiamma moderata per altri 3 minuti.

Togliete il tegame dalla fiamma e distribuite la dadolata in parti uguali sui "cartocci".

Adagiatevi una strisciolina di gorgonzola, un pizzico di prezzemolo, 2-3 foglie di basilico, un filo di olio.

Chiudete il cartoccio a sacchetto, con un coltello, formate un piccolo foro alla sommità e infornate per 10 minuti a 180°.

Questa ricetta è stata preparata e realizzata in occasione della iniziativa "Scherza col Sindaco" svoltasi all'Aquila il 15 maggio 2007 con i candidati sindaco alle elezioni amministrative del 27 maggio

Copyright by: Scherza col cuoco 2007