



*Mara Zaino*  
zaino



*Mara Zaino*

et la  
**MOZZARELLA**

# La burrata

## Elle se décline à l'infini

Cousine de la mozzarella, la burrata se différencie par son cœur de crème fraîche qui coule généreusement à la découpe.

La burrata s'accorde à merveille avec de nombreuses saveurs.

Pour une entrée originale et savoureuse pensez à l'assaisonner avec de l'huile de truffe et quelques copeaux de truffe, par exemple.

Vous pouvez aussi l'arroser d'huile de noisette avec des légumes confits au four comme des artichauts, des aubergines et quelques noisettes torréfiées.



# Tartines et sandwichs

## Laissez parler votre créativité à l'infini

Sur une généreuse tranche de pain délicatement toastée, disposez une belle tranche de mozzarella, des tomates bien juteuses, de la roquette, des champignons.

Assaisonnez à votre guise avec de l'huile d'olive et du basilic, de l'huile de noisette et des pignons de pain...



# Petite salade estivale

## Mélangez délicatement

6 belles tomates Green zebra

dans les tons verts,  
cette variété est dense et juteuse,

1 Burrata

300 gr d'olives vertes  
quelques belles tranches  
de jambon de Parme

Roquette

Huile d'olive extra vierge.

Miam

Mara Laino  
zaino

# Croquettes

## Il vous faut

75cl Lait / 180g Polenta / 2 jaunes d'œufs  
1 pincée Muscade / 25g Beurre / huile  
100g Parmesan râpé / des tomates cocktail  
/ 5 tranches de bacon / basilic frais / 1 belle  
boule de mozzarella.

## C'est parti

Portez le lait à ébullition, puis jetez-y la polenta. Mélangez en continu pendant environ 10 min puis retirez la casserole du feu.

Ajoutez les jaunes d'œuf, du sel, du poivre, le beurre et le parmesan râpé. Mélangez bien, puis versez cette préparation dans un grand plat ou une lèche-frite (plaque de cuisson) couverts de papier sulfurisé. Laissez reposer 15 min.

Pendant ce temps, faites griller le bacon dans une poêle, puis laissez reposer sur un papier absorbant.

Découpez des disques d'environ 4 cm de diamètre dans le plat. Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse et placez-y les galettes. Faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles colorent.

Disposez ces galette dans une belle assiette, puis recouvrez la d'une belle tranche de mozzarella, d'un morceau de bacon grillé, de basilic frais et d'une tomate coupée, puis servez immédiatement.





# Croquettes

## Il vous faut

1 boule de mozzarella / 4 c. à soupe de farine  
1 œuf battu / 3 c. à soupe de chapelure  
huile d'olive

## C'est parti

Dans 3 bols différents, mettez la farine, l'œuf battu et la chapelure.

Découpez la boule de mozzarella en gros cube et trempez chacun d'eux d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile et faites frire les croquettes, retournez-les.

Égouttez-les sur papier absorbant.

Servez avec une salade.

Conseil / Enrichissez votre chapelure avec des noisettes, des pignons de pins et autres fruits à coques réduit en farine. Vous pouvez également y ajouter des épices comme du curry, du paprika...

# Tarte as-

## Il vous faut

1 bloc de pâte brisée / 15 asperges vertes  
250 g d'épinards / 3 oeufs

2 boules de mozzarella / 20 cl de crème fraîche / 1  
pincée de noix de muscade râpée  
Sel, poivre du moulin / pignons de pin

## C'est parti

Commencez par préchauffer votre four à 180°C.  
Tapissez la pâte avec un rouleau dans un moule  
à tarte de 23 centimètre de diamètre et mettez-le  
au congélateur pendant que vous préparez les  
autres ingrédients.

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive  
à feu moyen.

Ajoutez ensuite les asperges. Laissez-les cuire  
jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Faites maintenant cuire les épinards. Transférez-  
les ensuite dans une passoire. Appuyez fermement  
avec le dos d'une cuillère afin d'enlever autant  
d'eau que possible. Mettez de côté.

Dans un grand bol, fouettez ensemble les oeufs  
et le lait. Incorporez la mozzarella. Assaisonnez  
avec le sel et le poivre.

Retirez la pâte à tarte du congélateur. Disposez  
les morceaux d'asperges, les épinards et les  
oignons verts sur le fond de la croûte.

Versez ensuite le mélange d'oeufs et le fromage.

Faites cuire la quiche pendant 45 minutes ou  
jusqu'à ce que la quiche aux asperges, épinards et  
feta soit légèrement dorée.

Pendant ce temps, faites torréfier les pignons  
de pin. Servez la tarte en la saupoudrant avec les  
pignons et avec une salade de jeunes pousses.

