



FIORI DI ZUCCA FARCITI CON RICOTTA E POMODORO CON ODORE DI BASILICO

Ingredienti

Per i fiori di zucca ripieni

8 fiori di zucca calibrati (uguali) e freschi
200 gr. di ricotta di mucca rafferma (senza caglio)
100 gr. di mollica di pane
50 gr. di pecorino canestrato fresco
2 pomodori san marzano
1 uovo
prezzemolo, olio extravergine, sale, pepe, origano q.b.

Per la salsa basilico

Basilico fresco
Aglio
Pecorino dolce
Sale q.b.
Pepe q.b.
Ghiaccio 4 cubetti

Procedimento

Tagliare i pomodori a piccoli dadini e saltarli in una padella antiaderente con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Successivamente farli raffreddare.

Unire alla ricotta di mucca rafferma il pecorino grattugiato, la mollica di pane sminuzzata, il sale, il pepe, l'origano, un uovo, e il pomodorino a dadini. Mescolare il tutto con un cucchiaino di legno fino a raggiungere un composto omogeneo.

Lavare con delicatezza i fiori di zucca, tagliare la parte iniziale (peduncolo) del fiore e metterli a colare.

Inserire la ricotta in un sac à poche e riempire i fiori dalla parte del taglio. Adagiarli separatamente in una teglia da forno, cospargere il tutto con olio extravergine d'oliva e ulteriore pecorino grattugiato e infornare per 8 minuti a 185 °.

Per la salsa basilico

Utilizzando le foglie più belle e grandi della pianta, lavarle con cura e metterle a colare.

In un cutter mettere le foglie di basilico, olio, mezzo spicchio d'aglio, mandorle tostate, pecorino grattugiato, sale un pizzico di pepe e 4 cubetti di ghiaccio. Far amalgamare il tutto fino ad ottenere una crema molto compatta.