MEZZE MANICHE CON FONDUTA DI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti

400 gr. di mezze maniche Granoro

Per la farcia
150 gr. di formaggio caprino
10 gr. di olio extravergine di oliva profumato alla menta fresca
1 pizzico di peperoncino in polvere
Sale q.b.

Per la fonduta di fiori di zucchina
100 gr. di cuore di zucchina (solo la parte bianca)
50 gr. di stracciatella
20 gr. di olio extravergine di oliva
10 gr. di cipollotto fresco
½ spicchio di aglio
4 ciuffi di menta
Sale e pepe q.b.

Procedimento

Amalgamare tutti gli ingredienti per la farcia, trasferirli in un sac à poche e lasciare riposare in frigo.

Scaldare l’olio, stufare l’aglio e la cipolla, unire la zucchina, i fiori di zucchina, la stracciatella, il sale ed il pepe. Cuocere a temperatura di circa 70°.
Frullare il composto, filtrare e tenere a bagnomaria.
Lessare la pasta al dente.

Impiattare con la salsa di fiori posta al centro di ogni piatto.
Decorare con i ciuffetti di menta e un filo di olio extravergine di oliva.