



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 zuccina

100 gr. di cuore di zuccina (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 zucchini, i fiori di zucchini, 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.