



6

[ANTIPASTI]

Fiore di zucca ripieno di gamberi e ricotta di bufala

LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': media
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 40 minuti

- DAL MERCATO
20 fiori di zucca freschi e non troppo aperti, 3 uova intere, 60 gr di parmigiano grattugiato, la buccia di un limone grattugiata, 20 gamberetti, prezzemolo tritato q.b., farina 00 bianca, sale, pepe.

- DALLA PUTECA
ricotta di bufala

- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO
La ricotta non è un formaggio, ma un latticino ottenuto dalla lavorazione del siero del latte, sottoposto a nuova cottura, da qui il termine 'ricotta', e la particolare lavorazione la rende ricca di proteine (albumine e globulina) facilmente assimilabili.

6

Fiore di zucca ripieno di gamberi e ricotta di bufala

PREPARAZIONE

Preparate la pastella sbattendo 2 uova con il sale, il pepe, 10 gr di parmigiano grattugiato, la buccia grattugiata di un limone, il prezzemolo e un po' di farina bianca. La pastella deve essere fluida e fredda. Mescolate ora 300 gr di ricotta, il resto del parmigiano, le uova, il sale e il pepe. Unite la polpa di gamberetti tritata. Farcite con questo composto i fiori di zucca precedentemente puliti. Passate i fiori di zucca nella pastella fredda e poi fateli friggere per un minuto circa in olio bollente. Adagiateli su un tovagliolo per far assorbire l'olio in eccesso. Serviteli bollenti.