

• VEGETARIANE •

## Fiori di zuccina e cuore fondente di Gorgonzola



ricetta  
media



45 min.



piatto  
vegetariano

### Ingredienti

#### Fiori di zuccina:

12 pz. Fiori di zuccina  
120 gr. Gorgonzola Igor  
4 pz. Cetrioli  
1 pz. Mazzetto di menta  
Q.b. Olio d'oliva  
Q.b. Sale e pepe

#### Pastella:

50 gr. Acqua naturale  
70 gr. Birra chiara  
40 gr. Fecola di patate  
60 gr. Farina  
10 gr. Zucchero  
25 gr. Bianco d'uovo

### Preparazione

Unire in una bastardella tutti gli ingredienti per la pastella (lasciando per ultimo il bianco d'uovo) e lasciare riposare per circa un'ora in frigorifero.

Pelare i cetrioli, togliere i semi e frullarli in un mixer aggiungendo qualche foglia di menta.

Correggere il gusto con sale e pepe.

Privare i fiori di zuccina del pistillo e farcirli con 2-3 cubetti di Gorgonzola Igor.

Passare i fiori in pastella e friggerli in abbondante olio d'oliva.

Disporre i fiori su di un piatto, guarnire con l'insalata novella, delle foglie di menta e accompagnare il tutto con la salsa al cetriolo.