

• 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.