

**Fiori di zucca ripieni
di salame “pezzente” e
ricotta in salsa di pomodoro
giallo, fonduta di
caciocavallo podolico e
chips di borragine
Spirito Contadino**

ENZA CRUCINIO



Enza Crucinio



Fiori di zucca ripieni di salame “pezzente” e ricotta in salsa di pomodorino giallo, fonduta di caciocavallo podolico e chips di borragine Spirito Contadino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

12 fiori di zucca Spirito Contadino • 12 foglie di borragine Spirito Contadino • 300g di ricotta • 200g di salame “pezzente” • 100g di Grana Padano • 200g di salsa di pomodorini gialli • 200g di fonduta di caciocavallo

Procedimento:

soffriggere in un tegame il pezzente sbriciolato, tritare bene a coltello e amalgamare con ricotta grana e pepe, versare il composto in un sac-a-poche, riempire i fiori di zucca e chiudere in pellicola, cuocere in forno a vapore per 10 min a 100°.

Intanto disporre foglie di borragine su carta forno e passare in microonde per renderle croccanti.

Impiattare disponendo la salsa di pomodorini gialli sul fondo, la fonduta di caciocavallo, i fiori di zucca ripieni e infine decorare con le chips di borragine.

ENZA CRUCINIO