



*Gianluca D'Agostino*

**Fiori di zucca  
Spirito Contadino  
farciti di baccalà  
mantecato,  
salvia in crosta di  
farina di grano  
Spirito Contadino  
e bottarga**

GIANLUCA D'AGOSTINO



## **Fiori di zucca Spirito Contadino farciti di baccalà mantecato, salvia in crosta di farina di gran Spirito Contadino e bottarga**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**

**12 fiori di zucca Spirito Contadino** • 500 g baccalà • 550 ml latte  
• 500 g patate • 1 cipolla • **12 foglie di salvia in crosta di farina di  
grano Spirito Contadino** • 500 ml olio di arachidi • 20 g bottarga  
di muggine • 80 ml olio evo

### **Procedimento:**

cuocere il baccalà in 450 ml di latte per 10 min e passare il tutto nel frullatore unendo man man l'olio evo a filo.

Cuocere le patate pelate e tagliate a cubetti in un tegame insieme alla cipolla stufata, passare anche questo composto al frullatore ed aggiustare di sale.

Farcire i fiori di zucca con il baccalà mantecato e cuocerli al forno a vapore a 90°C o in una vaporiera per 2 minuti.

Impiattare mettendo sul fondo del piatto la crema di patate, aggiungere i fiori di zucca e guarnire con le foglie di salvia fritte e la bottarga.

GIANLUCA D'AGOSTINO