

FIORI DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO RIPIENI AL BACCALÀ CON CREMA DI BURRATA.

Ingredienti per 4 persone:

300 g di fiori di zucca Spirito Contadino, 500 g di baccalà, 50 g di pecorino grattugiato, 200 g di crema di burrata, 20 g di succo di limone, prezzemolo tritato, sale e pepe q. b.

Procedimento:

togliere la pelle al baccalà precedentemente dissalato, scottarlo in padella con olio e a fine cottura passarlo al mix insieme al pecorino, pepe e prezzemolo. Con una sacca a poche riempire i fiori di zucca Spirito Contadino con il composto ottenuto, adagiarli in una teglia da forno e condire

con olio, sale, pepe, prezzemolo e pecorino grattugiato. Lasciar gratinare in forno per qualche minuto a 180°.

Emulsionare la crema di burrata con il succo di limone, stenderla sul fondo di un piatto, adagiare i fiori gratinati servendoli ben caldi.

di M. A. De Leo

