

**Tagliolino fiori di zucca
e borragine Spirito Contadino,
prescinseua e crudità
di gambero di Sanremo**

IVANO RICCHEBONO



Ivano Ricchebono



Tagliolino fiori di zucca e borragine Spirito Contadino, prescinseua e crudità di gambero di Sanremo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

6 fiori di zucca Spirito Contadino • 50 g borragine Spirito Contadino • 2 uova • 30 g tuorlo d'uovo pastorizzato • 50 g prescinseua • 4 gamberi di Sanremo • 30 g pecorino sardo • 1 scalogno • 200 g farina 00 • 1 arancio • 1 limone • burro qb • olio evo Dop

PROCEDIMENTO:

Impastare la farina con le uova, stendere l'impasto ottenuto e ricavarne i tagliolini da cuocere in acqua salata e scolare al dente. Pulire i gamberi e condirli con sale, olio evo e scorza di limone e arancio. Fare un fondo di scalogno con olio e burro, aggiungere la borragine e i fiori di zucca Spirito Contadino puliti e tagliati a julienne e far cuocere a fuoco vivo per 3 minuti. Aggiungere i tagliolini e terminare la cottura. Mantecare aggiungendo scorza di limone, formaggio sardo grattugiato, tuorlo d'uovo pastorizzato e prescinseua. Aggiustare di sale e pepe, impiattare i tagliolini con l'aiuto di una pinza e adagiarvi sopra un gambero di Sanremo marinato.

IVANO RICCHEBONO