Alessandro Borghese Kitchen Sound, lumacone con mazzancolla. VIDEO

borghese-8-ab46cfe1

LUMACONE CON MAZZANCOLLA, RICOTTA E FIORI DI ZUCCA

TEMPO: 30 min
COSTO: alto
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
12 lumaconi
200g ricotta
10 mazzancolle
30g lardo di colonnata
4 fiori di zucca
Salsa di pomodoro q.b.
Parmigiano q.b.
Sale e pepe q.b.
Basilico fresco q.b.

Preparazione:
Porta a ebollizione l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale.
Cala i lumaconi e cuoci per 15-18 minuti circa.
Preriscalda il forno a 200 gradi (ventilato).
Per il ripieno, manteca in una ciotola: la ricotta e il pepe pestato a mortaio. Aggiusta di sale.
Taglia a cubetti il lardo e incroccantiscilo in padella.
Nel frattempo, pulisci le mazzancolle, privandole del carapace, della testa e dell'intestino. Tagliale a pezzettini e insaporiscile qualche minuto in padella con il lardo. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Scola la pasta e passala sotto l'acqua fredda.
Versa la ricotta dentro la sac a poche.
Farcisci i lumaconi con le mazzancolle saltate in padella e la crema di ricotta. Spolverali con parmigiano e ... GRATINALI in forno!
Sforna i lumaconi e impiatta!
Disponi la salsa di pomodoro (condita con sale e peperoncino) al centro del piatto, adagia sopra il lumacone gratinato e decora con petali di fiori di zucca, foglioline di basilico fresco e pepe di mulinello.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno