Alessandro Borghese Kitchen Sound, tortiglioni bio con zucchine. VIDEO

borghese-11-9da1539a

TORTIGLIONI BIO CON ZUCCHINE IN FIORE

Tempo: *
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
320 g di tortiglioni
700 g di zucchine in fiore
120 g di cipollotti
40 g di olio evo
Sale, pepe q.b.
60 g di pecorino stagionato
Zucchero a velo q.b.
Scorza di limone q.b.
Foglie di basilico e di menta q.b.

Preparazione:
Mondare le zucchine e dividerle dai fiori. Con delicatezza pulire e riporli in frigo coperti con della carta assorbente asciutta fino al momento di cucinare.
Aprire delicatamente i fiori di zucchina, togliere il pistillo e adagiarli su una teglia coperta con carta forno. Spolverare con lo zucchero a velo e un pizzico di sale e pepe. Coprirli bene con un altro foglio di carta forno e infornarli per 85°C per 4 ore (forno statico).
Dalle zucchine levare con le mani le attaccature dei fiori e tagliarli fini fini con un coltello. Far marinare

il trito ottenuto in una ciotola con sale, pepe e menta.
Tagliare le zucchine a fette sottili, tritare la parte bianca del cipollotto. Far appassire tutte le verdure in una casseruola con un filo un filo d’olio, aggiustare di sale e poi aggiungere un filo di acqua, continuando a cuocere. A cottura ultimata frullare con un mixer.
Cuocere le mafalde in acqua bollente salata. A cottura ultimata mantecare la pasta in padella con la crema di zucchine. Impiattare e rifinire con i fiori essiccati al forno, la marinatura di zucchine, il pecorino a scaglie, la scorza di limone e delle foglie di basilico e menta.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno