Alessandro Borghese Kitchen Sound, fiori di zucca ripeni, grué di cacao

borghese-2-72a4dd71

FIORI DI ZUCCA RIPIENI E GRUE’ DI CACAO

Tempi:*
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone:
12 pz di fiori di zucca
500 g di caprino
15 g di miele
50 g di parmigiano
40 g di pinoli
40 g di grué di cacao
Sale, pepe e olio evo q.b.
Spicchi di arancia q.b.
Basilico e menta q.b.

Preparazione:
Lavare delicatamente i fiori di zucca, asciugarli tamponando con della carta assorbente, rimuovere tutte le escrescenze, il gambo e il picciolo. Allargare delicatamente i petali e metterli su una carta umida.
Tostare a parte i pinoli in padella fino a quando assumono un colore dorato; dopodiché tritarli al coltello.
Per il ripieno: pelare il caprino e metterlo in una bowl con parmigiano, miele, i pinoli tritati, basilico

spezzettato a mano, aggiustare di sale e pepe e, infine, aggiungere la grue di cacao. Amalgamare con una frusta fino a quando l’impasto sarà omogeneo. Con l’aiuto di una sac a poche riempire delicatamente i fiori di zucca, adagiandoli su una teglia con la carta forno.
Scaldare il forno a 180°C e infornare per 4/5’ min. Nel frattempo sbucciare un’arancia al vivo, ricavare degli spicchi e lasciarli marinare in sale, pepe e poco olio di oliva. Sfornare e servire decorando ogni fiore con uno spicchio di arancia e del grué di cacao.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno