

FIORI DI ZUCCA ALLA BOTTARGA

Antipasto davvero invitante: fiori di zucca alla bottarga fritti. Tempo preparazione e cottura: 20 min ca.

INGREDIENTI: per 4 persone:

Bottarga di muggine qb

250 gr di ricotta

Maggiorana qb

Fiori di zucca qb.

Per la pastella:

120 gr di farina

acqua q.b.

1 tuorlo

olio di semi

PROCEDIMENTO:

Grattugiare la bottarga e unirla alla ricotta mescolando bene, aggiungere la maggiorana e (facoltativamente) pepe, amalgamare, Farcire i fiori con il composto ottenuto.

Per la pastella mescolare la farina, l'acqua e il tuorlo di uovo, passare i fiori nella pastella, friggere in abbondante olio di semi bollente.