



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000526

Registrata in data 26 Mag 2016 alle ore 12:10

da ANTONIO SORRENTINO

Fiori di zucca ripieni di gamberi e ricotta di bufala di Antonio Sorrentino

Un antipasto della classica frittura napoletana con un ripieno rivisitato terra e mare, ricotta di bufala e gamberi rossi della Sicilia, fiori di zucca e fiori di zucchini.

I fiori di zucca più diffusi, quelli che troviamo dal fruttivendolo o al supermercato, generalmente sono fiori di zucchini. I fiori di zucchini hanno petali più appuntiti, colore leggermente più aranciato e odore praticamente nullo.

I fiori di zucca invece, sono più profumati. Nelle varietà di zucca i fiori sono anche più piccoli rispetto agli zucchini.

Consiglio al momento dell'acquisto di verificare che i fiori di zucca e quelli di zucchina abbiano un colore brillante in tutte le loro sfumature e vantino una consistenza sufficiente a mantenerne la forma.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 20 fiori di zucca freschi e non troppo aperti

n. 20 gamberetti rossi di Sicilia

n. 300 g di ricotta di bufala

n. 3 uova

n. 60 g di grana grattugiato

n. 1 limone non trattato

prezzemolo q.b.

100 g di farina 00

olio di semi di arachide q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Preparazione

Preparate la pastella sbattendo 2 uova con un pizzico di sale, uno di pepe, 10 g di formaggio grattugiato, la buccia grattugiata del limone, una presa di prezzemolo tritato e la farina setacciata. La pastella dovrà risultare fluida ed essere poi brevemente conservata in frigorifero, così da diventare ben fredda.

Mescolate la ricotta, il resto del grana, l'uovo, un pizzico di sale e uno di pepe. Private i gamberetti del carapace e del budellino nero, aiutandovi con la punta di uno stuzzicadenti. Tritate grossolanamente la polpa e unitela al composto di ricotta.

Riempite i fiori di zucca, precedentemente puliti, con la farcia ottenuta. Passateli nella pastella fredda e poi friggeteli per un minuto circa in olio bollente. Raccoglieteli con una schiumarola e adagiateli su un tovagliolo per assorbire l'olio in eccesso.

Serviteli subito.

Vino consigliato

Falanghina del Taburno DOC Masseria Frattasi- Profumi di pera matura, note floreali di gelsomino su un fondo di ginestra.