



Ricetta N. RE001404

Registrata in data 06 Giu 2017 alle ore 10:02

da CRISTIANA DI PAOLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sole di Capri con ricotta di capra, zucchine e gamberi

Ricerca di sapori netti e definiti che ben si amalgamassero tra loro e completassero il formato scelto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 2 Soli di Capri de La Fabbrica della Pasta di Gragnano
n. 10 datterini rossi de La Fiammante linea Gourmet
200 g di gamberi
300 g di ricotta di capra
n. 3 fiori di zucca
n. 2 zucchine romanesche
30 g di mollica di pane
olio extra vergine di oliva
sale
pepe
n. 1 spicchio d'aglio

Preparazione

Portate l'acqua a bollire. Nel frattempo tagliate le zucchine a brunoise e fatele cuocere in un filo d'olio extra vergine. Devono restare compatte e sode, senza disfarsi.

Lavorate la ricotta di capra con una forchetta, unitevi le zucchine intiepidite, aggiustate di sale e pepe. Trasferite in una tasca da pasticciere.

Pulite i gambi, privateli del carapace e dell'intestino. Conservate le teste.

Fate imbiondire l'aglio privato dell'anima in un filo d'olio extra vergine.

Unitevi i datterini e schiacciatevi il contenuto delle teste dei gamberi.

Fate cuocere per 4-5 minuti. Unite i gamberi.

Cuocete al dente i fiori, avendo cura di girarli ogni tanto in modo tale che cuociano in maniera uniforme. Scolateli.

Accendete il forno a 180°. Farcite i Soli con il composto di ricotta.

Disponete un fiore di zucca al centro e riempiate anche questo col composto di ricotta.

Una volta che tutti gli spazi saranno pieni ungete il Sole con un filo d'olio e trasferite in forno per 10 minuti, fino a quando non sarà leggermente gratinato. Nel frattempo fate rosolare leggermente la mollica di pane e il fiore di zucca rimasto, dopo averli tritati al coltello, in un filo d'olio extra vergine. Salate.

Servite il sole con il sugo a base di gamberi e la mollica insaporita.