



FIORI DI ZUCCA NATURE RIPIENI DI MERLUZZO





20-25'

10

PER IL FIORE DI ZUCCA RIPIENO

metà busta di Filetti di Merluzzo Arbi 800 g

10 fiori di zucca

200 ml panna

2 spicchi di aglio

4 foglie di alloro

buccia di limone, pepe macinato, sale, olio evo qb

PER LA SALSA ALL'ARRABBIATA

400g passata di pomodoro 1 cucchiaio di olio evo, metà spicchio di aglio

2 g peperoncino secco sale, prezzemolo fresco qb

INGREDIENTI



- 1 Decongelare il merluzzo, porlo in una casseruola con la panna, l'aglio, le foglie di alloro e la buccia di limone, e cuocere per circa 8/10 minuti.
- 2 Togliere gli aromi dalla casseruola e mantecare con l'ausilio di una frusta sino ad ottenere una struttura morbida e cremosa insaporendo con sale, pepe e olio evo.
- 3 Lavare i fiori di zucca, togliendo il picciolo interno, servirsi poi di una sac à poche per riempire i fiori di zucca con il merluzzo mantecato e metterli da parte.



- 4 Prepara la salsa all'arrabbiata ponendo tutti gli ingredienti indicati in un contenitore adatto per l'uso del minipimer o in un mixer da cucina e frullare bene.
- 5 Riempire 10 tazzine con la salsa, per circa 1 cm e mezzo di altezza dal fondo.
- 6 Aggiungere per ogni tazzina un fiore di zucca ripieno, sarà un antipasto perfetto o un finger food per uno speciale aperitivo gourmet.

