



CHEF IN  
CAMICIA



# *Fiori di zucca “alla margherita”*

*in abbinamento a Peroni Gran Riserva Puro Malto*

## > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 25 minuti**

**Difficoltà: Facile**

**da servire in abbinamento a:**

**Birra Peroni Gran Riserva Puro Malto**

- Fiori di zucca, 250 g;
- Farina di riso, 80 g;
- Acqua frizzante, 120-140 g;
- Mozzarella di bufala, 100 g;
- Basilico, q.b.;
- Pomodori datterini, 250 g;
- Olio Extravergine di oliva;
- Zucchero di canna, q.b.;
- Sale;
- Pepe;
- Olio di semi per friggere, q.b.

## > PREPARAZIONE

- Tagliare i pomodori a metà, riporli su una teglia foderata di carta forno;
- Irrorare con olio, sale e zucchero, quindi infornare a 150° per circa 1 ora;
- Pulire i fiori di zucca rimuovendo il picciolo interno;
- Preparare una pastella con farina di riso e acqua frizzante molto fredda, quindi conservarla in freezer fino al momento dell'utilizzo;
- Tagliare la mozzarella di bufala a fette, quindi pressarla tra due fogli di carta assorbente per asciugarla leggermente;
- Farcire ogni fiore di zucca con un cubetto di mozzarella e un pomodorino confit quindi passarli nella pastella;
- Friggere in abbondante olio di semi fino a doratura;
- Frullare i restanti pomodorini confit con un goccio d'acqua per ottenere una salsa vellutata;
- Servire la salsa di pomodorini confit a specchio, adagiarvi sopra i fiori di zucca, completare con qualche ciuffo di mozzarella di bufala e foglie di basilico.



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)