

## Fiore di zucca ripieno di ricotta al basilico con crema di zucchine di zucchine



Fiore di zucca ripieno di ricotta al basilico con crema di zucchine,  
L'Accartocciato

### Ingredienti

4 bei fiori di zucca

150 gr di ricotta fresca di bufala

10 gr di basilico fresco sbollentato

20 gr di provolone grattugiato

50 gr di pane aromatico

8 falde di pomodoro concassea

rucola e fiori di zucca per l'insalata

Olio extravergine

200 gr di zucchine lavate e mondate

cipolla novella

veli di pane fritto e foglie di basilico

Sale e pepe q.b.

Procedimento

Lavare ed eliminare il pistillo dai fiori , aromatizzare la ricotta con il basilico ( sbollentato e frullato con un minipimer aggiungendo pochissimo latte ), il provolone, il sale, il pepe e poco pane aromatico. Con l'aiuto di un sacchetto per pasticceria riempire i fiori, passarli in olio extravergine e poi nel pane aromatico, fare lo stesso anche per le falde di pomodoro. Sistemare tutto su una placchetta con carta da forno. Preparare l'insalata di rughetta selvatica e fiori di zucca sfilacciati appena condita con olio e sale. Preparare la crema di zucchine rosolandole con circa 20 gr di cipolla tritata in 30 gr di olio extravergine, salare e pepare, cucinare a fuoco basso senza aggiungere acqua. Portare a cottura e frullare con un frullatore ad immersione. Infornare il fiore e le falde di pomodoro in forno preriscaldato a 180° per 6\7 minuti, servire su uno specchio di crema di zucchine con al centro l'insalatina di fiori, le falde di pomodoro e sopra il fiore ripieno con un velo di pane fritto, lucidare con olio di pesto al basilico.

Ho abbinato [Spumante Extra Dry Cabri 2008](#) de I Favati

Ricetta del ristorante [L'Accartocciato di Cava de' Tirreni](#) raccolta da Marina Alaimo