

Alessandro Borghese Kitchen Sound, lumacone con mazzancolla. VIDEO

borghese-8-ab46cfe1



LUMACONE CON MAZZANCOLLA, RICOTTA E FIORI DI ZUCCA

TEMPO: 30 min

COSTO: alto

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

12 lumaconi

200g ricotta

10 mazzancolle

30g lardo di colonnata

4 fiori di zucca

Salsa di pomodoro q.b.

Parmigiano q.b.

Sale e pepe q.b.

Basilico fresco q.b.

Preparazione:

Porta a ebollizione l'acqua per la pasta. Aggiusta di sale.

Cala i lumaconi e cuoci per 15-18 minuti circa.

Preriscalda il forno a 200 gradi (ventilato).

Per il ripieno, manteca in una ciotola: la ricotta e il pepe pestato a mortaio. Aggiusta di sale.

Taglia a cubetti il lardo e incroccantiscilo in padella.

Nel frattempo, pulisci le mazzancolle, privandole del carapace, della testa e dell'intestino. Tagliale a pezzettini e insaporiscile qualche minuto in padella con il lardo. Togli dal fuoco e lascia raffreddare.

Scola la pasta e passala sotto l'acqua fredda.

Versa la ricotta dentro la sac a poche.

Farcisci i lumaconi con le mazzancolle saltate in padella e la crema di ricotta. Spolverali con parmigiano e ... GRATINALI in forno!

Sforna i lumaconi e impiatta!

Disponi la salsa di pomodoro (condita con sale e peperoncino) al centro del piatto, adagia sopra il lumacone gratinato e decora con petali di fiori di zucca, foglioline di basilico fresco e pepe di mulinello.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno