

Alessandro Borghese Kitchen Sound, fiori di zucca ripeni, gru  di cacao

borghese-2-72a4dd71

FIORI DI ZUCCA RIPIENI E GRUE' DI CACAO

Tempi:*

Costo:*

Difficolt :*

Ingredienti per 4 persone:

12 pz di fiori di zucca

500 g di caprino

15 g di miele

50 g di parmigiano

40 g di pinoli

40 g di gru  di cacao

Sale, pepe e olio evo q.b.

Spicchi di arancia q.b.

Basilico e menta q.b.

Preparazione:

Lavare delicatamente i fiori di zucca, asciugarli tamponando con della carta assorbente, rimuovere tutte le escrescenze, il gambo e il picciolo. Allargare delicatamente i petali e metterli su una carta umida.

Tostare a parte i pinoli in padella fino a quando assumono un colore dorato; dopodich  tritarli al coltello.

Per il ripieno: pelare il caprino e metterlo in una bowl con parmigiano, miele, i pinoli tritati, basilico

spezzettato a mano, aggiustare di sale e pepe e, infine, aggiungere la grue di cacao. Amalgamare con una frusta fino a quando l'impasto sarà omogeneo. Con l'aiuto di una sac a poche riempire delicatamente i fiori di zucca, adagiandoli su una teglia con la carta forno.

Scaldare il forno a 180°C e infornare per 4/5' min. Nel frattempo sbucciare un'arancia al vivo, ricavare degli spicchi e lasciarli marinare in sale, pepe e poco olio di oliva. Sfornare e servire decorando ogni fiore con uno spicchio di arancia e del gru  di cacao.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**