Alessandro Borghese Kitchen Sound: fiori di zucchina e Bloody Mary

borghese-13-dec37262

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.

CHEF: ARRIGONI

FIORI DI ZUCCHINA FRITTI, ACCIUGHE E BLOODY MARY

COSTO: medio
TEMPO: basso
DIFFICOLTÀ: bassa

Ingredienti per 4 persone:
8 Fiori di zucchina
250gr Ricotta vaccina fresca
1 Limone
q.b Olio EVO
8 Filetti di acciuga
1 Spicchio di aglio
q.b timo, maggiorana
100gr Olio EVO
Per la tempura:
200gr Farina
200gr Amido di mais
500gr Acqua gassata
q.b. Ghiaccio
Per il Blody Mary:
300gr Succo di pomodoro
100gr Wodka
30gr Succo di limone
q.b. Sale e pepe

Preparazione:
Preparare la tempura: mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola. Conservare al fresco.Pulire le acciughe e metterle a marinare per una notte con l'olio, le erbe fresche e lo spicchio di aglio. Unisce al succo di pomodoro la wodka e aggiustare di sapore .Mantecare la ricotta con la zest di limone e aggiustare di sapore. Passare i fiori nella pastella e friggerli. Nel piatto disporre dei ciuffi di ricotta con il sac a poche, aggiungere il Blody Mary le acciughe e finire con i fiori fritti.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno