

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: fiori di zucchina e Bloody Mary

borgnese-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 zuccina

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 Bloody 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 Bloody Mary le acciughe e finire con i fiori fritti.

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