



CUCINA CON NOI!

# Zucchine ripiene di caprino e aneto con fiori di zucca, cipolle pastellate e sapori d'autunno al balsamico

## INGREDIENTI

3 zucchine di media grandezza

---

200 g Anelli e petali di cipolla pastellata Orogel

---

250 g formaggio caprino fresco

---

1 mazzetto di aneto

---

50 g mandorle

---

50 g uvetta

---

2 Pere Martine

---

4 fiori di zucca

---

aceto balsamico

---

olio extravergine d'oliva

---

olio di semi

---

sciropo di zucchero

---

sale

---

pepe

---



60



4



Media



Contorni

#### Preparazione

1

Tagliare le zucchine a metà, ricavare quattro pezzi lunghi 5 cm, svuotare e sbollentare in acqua salata per 2/3 minuti. Bloccare la cottura in acqua e ghiaccio.

2

Preparare la farcia con il caprino e l'aneto tritato aggiustando di sale e pepe. Farcire le zucchine e decorare con una fogliolina di aneto intero.

3

Ricavare dai fiori di zucca dei petali individuali, passare in uno sciropo bollente e stendere su un silpat e mettere a seccare in forno a 70°C fino a disidratarli. In una padella tostare le mandorle, unire l'uvetta e un filo d'olio e soffriggere, sfumare con l'aceto balsamico

4

Friggere le cipolle pastellate in olio di semi a 180°C, fino ad ottenere una colorazione dorata. Scaldare le zucchine in forno misto vapore per 10 minuti, e gratinare a 220°C.

5

Disporre le zucchine a cerchio, al centro mettere qualche fetta di pera martina, i fiori di zucca e le cipolle pastellate. Guarnire con l'uvetta e le mandorle, salsare con la riduzione di balsamico.

