

Fiori di zucca, ricotta e salsa allo zafferano

Leggera e adatta a tutti, questa ricetta porta in dono il giallo, il colore del sole.

INGREDIENTI

- 8 fiori di zucca
- 250 g di ricotta vaccina de La Fiorida
- 50 g di Valtellina Casera DOP oltre i 300 giorni di stagionatura
- sale e pepe q.b.

Per la salsa di zafferano:

- 1 bustina di zafferano
- un bicchiere di brodo vegetale
- 50 g di burro
- sale q.b.

PREPARAZIONE

Pulire i fiori di zucca utilizzando un pezzo di carta assorbente inumidita ed eliminare il pistillo. Consigliamo di non lavarli perché, vista la loro delicatezza, rischierebbero di rompersi.

In un recipiente unire alla ricotta il Valtellina Casera stravecchio grattugiato, il sale e il pepe. Con un sac a poche riempire uno a uno i fiori e riporli su una teglia rivestita di carta forno. Irroriare con un filo d'olio e infornare a 180° per 10 minuti.

In un pentolino fare sciogliere il burro, unire la maizena setacciata e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere lo zafferano, precedentemente diluito in un bicchiere di brodo vegetale e un pizzico di sale. Mescolare e lasciare sobbollire per una decina di minuti.

IMPIATTAMENTO

A cottura terminata, stendere la salsa sul piatto e posizionare i fiori di zucca, riempiti con la ricotta lavorata.

