

FIORI DI ZUCCA RIPIENI CON SCAMPI

Ingredienti per 4 persone:

- 20 scampi,
- 16 fiori di zucca chiusi,
- 1 uovo,
- poca farina,
- 1 presa di fior di finocchio,
- 3 prese di sale,
- 1 bicchiere di vino spumante prosecco dei colli di Valdobbiadene,
- pepe,
- 1 noce di burro,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine.

Per decorare:

- 8 pomodori ciliegia,
- 4 rametti di prezzemolo riccio.

Sgusciare e mondare gli scampi conservando le sole 'code'.

Tagliare le code a fettine.

Saltare le code nel burro per pochi minuti con la presa di fior di finocchio.

Salare, aggiungere man mano il prosecco consumandolo.

Spegnere e pepare (con moderazione).

Lasciar raffreddare.

Una volta raffreddato, passare nel cutter il tutto assieme all'uovo fino a produrre un mousse abbastanza densa aggiungendo, se necessario poca farina (o maizena) per addensare.

Versare la mousse nella sacca o in una siringa da dolci con un beccuccio lungo.

Riempire i fiori di zucca (ben lavati e asciugati) senza che i petali si schiudano e senza staccarli dai gambi.

Friggere girando due volte a fuoco basso in un dito d'olio per 5 minuti.

Disporre su un piatto in un piccolo mazzetto e decorare con il prezzemolo riccio e i pomodorini affettati e aperti come un mazzo di carte.

Può essere un antipasto caldo per una cena importante o un simpatico primo piatto per una cena estiva.