

Elio's Recipes

by Chef Chihiro Koketsu



Fritti di fiori di zucchini con crema di ricotta

花ズッキーニのフリット



-
- 1** 花ズッキーニ（ゼファー）*2本
ファットリアビオのリコッタフレッシュ
ンドゥイヤ



-
- 2** リエピーノ（詰め物）をつくります。
ボールにリコッタチーズとンドゥイヤを合わせます



-
- 3** ゴムベラなどで均一に混ぜ、花ズッキーニの中の芯を取り除き、そこにリコッタクリームをつめる。



-
- 4** 180°C位の油で小麦粉と水で溶いた衣にくぐらせてから揚げます。
カリッと揚がったらズッキーニクリームソースを置き、バジル、ドライトマトペースト添えたお皿に盛り付けて完成です

