

Scheda Ricetta

Difficoltà: Media

Tempo (hh:mm): 00:30

Ingredienti:

Ingredienti per i tagliolini:180 gr di zucca varietà violina (di forma allungata e gusto dolce), il succo di un'arancia rossa, pepe nero Ingredienti per la panna di mandorle e zafferano:200 gr di mandorle crude pelate e congelate, 1 cucchiaio di farina di cocco, un bicchiere di acqua freddissima, 1 cucchiaio di cipolla secca, un quarto di cucchiaino di sale, una bustina di zafferano, due cucchiaini di erba cipollina tagliata sottile, 2 cucchiaini di fili di peperoncino dolce Ingredienti per l'allestimento del piatto: scorza d'arancia, fili di peperoncino dolce, erba cipollina, sesamo nero

Strumenti:

- frullatore
- pelapatate

Vota la ricetta

Voti: 1308 Media: 4.13

Questa ricetta proviene dal sito "Ricette Crudiste", da un'idea di Roberta Vitali.

Preparazione (dosi per 4 persone):

- 01. Sbuccia la **zucca violina**, e ricava dalla polpa i tagliolini, agendo con un pelapatate dentellato
- 02. Spremi l'arancia rossa, e nel suo succo provvedi a marinarvi la zucca con un pizzico di pepe nero
- 03. Passa poi alla salsa: frulla le **mandorle** congelate, con acqua freddissima e tutti gli altri ingredienti tranne l'erba cipollina
- 04. Otterrai una crema abbastanza soda, al quale aggiungerai quindi l'erba cipollina



Ricetta tagliolini di zucca con panna di mandorle e zafferano

- 05. Per concludere, versa sui tagliolini un paio di cucchiai di salsa ed amalgama il tutto mescolando per bene
- 06. Disponi al centro del piatto decorando con altra **erba cipollina**, **scorza d'arancia**, fili di **peperoncino dolce** e qualche seme di **sesamo nero**