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: 1314 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**

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**