

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: 921 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 cucchiaini 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