



Bocconcini zucca E MISO

PER 20 BOCCONCINI

1

POLPA DI ZUCCA

1 kg Zucca
30 g Miso bianco
Olio d'oliva

Tagliare una zucca a metà nel senso della lunghezza e cuocerla per un'ora in forno a 150°C con sale, pepe e olio d'oliva.

Raschiare la polpa e scolare.

Mescolare con il miso, aggiustare il condimento e trasferire in una pipetta.

2

FILETTI DI ZUCCA FERMENTATI

500 g Zucca
1 pz Limone
1 pz Spicchio d'aglio
30 g Sale
Rosmarino

Tagliare la zucca a filetti e metterla in un barattolo.

Mescolare un litro d'acqua con il sale e versare nel barattolo.

Aggiungere l'aglio, dei rametti di rosmarino e due fette di limone giallo.

Lasciare fermentare per una settimana al fresco.

3

VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

3 pz Arance
10 g Vinaigrette di limone

Spremere le arance, filtrare il succo e metterlo a ridurre.

Una volta raggiunta una consistenza sciropposa, raffreddare, aggiungere l'aceto di limone e aggiustare.

4

MONTAGGIO E FINITURA

Semi di zucca
Menta
Fiore di tagete

In un mini cerchio al grano saraceno, disporre una base di polpa di zucca.

Scolare i fili di zucca, quindi arrotolarli a forma di nidi.

Posizionare sulla polpa.

Condire generosamente con la vinaigrette all'arancia.

Aggiungere un seme di zucca, una foglia di menta, un petalo di tagete, un granello di fior di sale e un giro di pepe.