



Ristorante Due Spade

Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio

www.ristoranteduespade.it

email: infotiscali@ristoranteduespade.it

Tel. 029249200

Mobile 3382105661

ZUCCA FRITTA IN PASTELLA SU ZABAIONE DI BUGSE ZOT BLONDE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g di zucca gialla sbucciata
- 200g di insalata dente di leone pulita
- 4 tuorli
- 1dl di Fischer Tradition
- Una dozzina di steli di erba cipollina fresca
- Olio extra vergine di oliva per friggere
- Sale fino e grosso
- Pepe e pepe bianco australiano di montagna (reperibile nei negozi di prodotti esotici)

Per la pastella

- 100g di farina "00"
- 1,2 dl di birra Brugse Zot Blonde
- Sale e pepe

PREPARAZIONE

Preparare la pastella. Versare la farina in una ciotola poi unire a filo la birra, mescolando con la frusta in modo da ottenere un composto cremoso e omogeneo. Salare, pepare e lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Montare quindi l'albume a neve e incorporarlo delicatamente nella pastella.

Tagliare la zucca a cubetti di 5cm di lato. Salare e pepare i cubetti poi intingerli nella pastella e friggerli in abbondante olio caldo finche non risulteranno dorati. Sgocciolarli e depositarli su carta assorbente.

Mettere i tuorli in un polso netto e sbatterli con la birra, 2-3 grani di sale grosso e il pepe australiano. Fare addensare lo zabaione a bagnomaria continuando a sbattere.

Disporre l'insalata al centro dei piatti, sistemarvi sopra i cubetti di zucca fritta, irrorare il tutto con lo zabaione e decorare con l'erba cipollina.