

I fiori di zucca. La mela e il kren

Ingredienti per 4 persone:

36\40 fiori di zucca, un peperone carnoso meglio se rosso, 1 mela Seuka (o una mela acida), 120 gr di montasio, 1 radice di kren (o rafano), 50 gr di burro, sale.

Preparazione:

lavare e curare i fiori di zucca, falli sgocciolare a testa in giù. Lava e cura anche il peperone e taglialo a striscioline sottili. Fai sciogliere in un tegame ben caldo una noce di burro, adagiaci le striscioline di peperone e scottale, in un altro tegame sempre con una noce di burro scotta i fiori di zucca a fuoco vivo. Sala.

Dopo tale operazione i peperoni devono risultare ancora leggermente croccanti, e i fiori mantenere quasi il colore di quando sono crudi.

Al centro di un piatto piano grattugia la mela e poi il montasio, in modo tale da formare una piccola montagna. Adagiaci prima i peperoni e poi sopra i fiori di zucca scottati e condisci con una generosa grattata di kren.