

## **Fiori di zuccina fritti, ricotta al limone, acciuga del mar Cantabrico e Bloody Mary**

### **Ingredienti per 4 persone**

#### Per la tempura:

300 gr miscela Denti Selezione Top Italian Chef FRITTODORO

400 gr acqua gassata

Cubetti di ghiaccio

12 fiori di zuccine

250 gr ricotta vaccina fresca

Sale e pepe

olio EVO

12 filetti di acciuga del Mar Cantabrico

1 limone non trattato

Olio di semi di arachide per friggere

#### Per il Bloody Mary

300 gr succo di pomodoro o pomodorini freschi

100 ml Vodka

Sale, pepe e olio EVO

Pulisci le acciughe e mettile a marinare per una notte con l'olio, le erbe fresche e lo spicchio di aglio.

Per la tempura: mescola FRITTODORO, acqua e cubetti di ghiaccio in una ciotola.

Passa i fiori nella tempura e friggili in olio bollente.

Unisci al succo di pomodoro la wodka e aggiusta di sapore con sale e pepe.

Manteca la ricotta con olio EVO, pepe e sale. Metti in un sac a poche.

Nel piatto disponi dei ciuffi di ricotta con il sac a poche, aggiungi il Bloody Mary le acciughe e i fiori fritti. Grattugia la buccia di limone.

Ricetta di Top Italian Chef: Tommaso Arrigoni

