



Calamari con tempura di fiori di zucca

INGREDIENTI

- Fiori di zucca
- Olio di semi di girasole

Calamari con ripieno di:

- Capperi di Salina
- Cucunci di Salina
- Pecorino grattugiato
- Aglio
- Pan grattato
- Olive nere
- Ciuffi di calamari scottati in padella

ESECUZIONE

Riempire i calamari (si consiglia di comprarli già puliti) con il ripieno preparato in precedenza con gli ingredienti sopra citati e chiuderli con uno stuzzicadenti.

Mettere l'olio nella pentola Cuociaroma Ballarini con uno spicchio di aglio e posizionare i calamari all'interno. Riporre il coperchio e lasciar cuocere il tutto, aggiungendo di volta in volta dell'acqua.

Nel frattempo mettere l'olio di semi nella pentola Wok e far scaldare. Una volta che l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, mettere a friggere i fiori di zucca (già puliti) per pochi minuti. Dopodiché posizionare i fiori sulla griglia e lasciar riposare. Togliere anche i calamari ormai pronti ed impiattare il tutto.

PENTOLE BALLARINI UTILIZZATE

Cuociaroma: uno speciale tegame con uno speciale coperchio a campana con bocca circolare superiore per conservare l'umidità, dosare gradualmente gli ingredienti e usare il mestolo senza sporcare!

Wok: ideale per fritti e soffritti è dotato di una mezza griglia per scolare e tenere in caldo il cibo! e con il wok puoi cucinare anche al vapore!