

FRITTELLINE DI CAVOLFIORE CREMA DI ZUCCHINA E POLVERE DI CAPPERI

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cavolfiore di piccole dimensioni
50 gr di patata bollita
100 gr di farina bianca 00
150 ml di latte a temperatura ambiente
30 gr di lievito madre attivo
3 cucchiaini di polvere di capperi
olio d'arachidi
1 zuccina piccola
1 cucchiaino di capperi sotto sale
3 foglie di basilico
1 spicchio d'aglio
olio EVO



PREPARAZIONE

Dedicatevi immediatamente alla preparazione della pastella: schiacciate la patata, aggiungete la farina, un cucchiaino di polvere di capperi e il lievito precedentemente sciolto nel latte. Lavorate il tutto nella planetaria, sino a ottenere un impasto piuttosto blando, che lascerete riposare coperto per almeno un'ora.

Sbianchite per 5 minuti in acqua bollente e salata il cavolfiore precedentemente lavato e mondato in piccole sfere di circa 3,5 cm. Levate dal fuoco e fermatene la cottura, immergendolo in acqua e ghiaccio.

Fate soffriggere lo spicchio d'aglio tagliato a metà in una padella con un filo d'olio EVO, aggiungetevi la zuccina tagliata a pezzettini e i capperi. Lasciate trifulare a fiamma alta, aggiungendo i capperi sciacquati e in ultimo le foglie di basilico.

Riponete il tutto in un frullatore, allungate se necessario con un filo di brodo vegetale e frullate, sino a ottenere una crema bella liscia.

Asciugate il cavolfiore e passatelo in un filo di farina bianca. Immergetelo successivamente nella pastella.

Friggete a 175/180° per 3 minuti. Lasciate asciugare su un foglio di carta assorbente.

Deglassate il fondo della padella con il vino bianco e scaldatevi in ultima battuta i carciofi.

Servite, disponendo per ogni frittellina un cucchiaino di crema di zucchine. Completate spolverando con la polvere di capperi.