

SECONDI DI PESCE

Dentice e fiori di zucca all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Tradizione: Provincia di Modena, Emilia-Romagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Dentice di 500 g	1
Fiori di zucca	4
Aceto balsamico tradizionale di Modena	1 cucchiaino
Ricotta	100 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Uovo	1
Pomodori maturi	10
Burro	20 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sfilettare il dentice, togliere le spine e lasciare la pelle. Tagliare a fette molto sottili le Amalgamare la ricotta con l'uovo, il prezzemolo, il sale e il pepe.
- 2 Lavare leggermente i fiori di zucca e togliere il pistillo. Riempire i fiori di zucca con il composto. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere i pomodori sbucciati e privati di semi, cuocere per 5 minuti.
- 3 Aggiungere i fiori di zucca. A cottura ultimata, dopo circa 5 minuti, aggiungere l'Aceto Balsamico.