

Fiori di zucca Thai con coulis di pomodoro al lemongrass

scritto da Guest Star | 28/05/2019



Un tocco esotico e un filo di sperimentazione per dare ancora più sapore a questa preparazione tipica della tradizione italiana.

Articolo di Davide Sagliocco

I **Fiori di zucca Thai con coulis di pomodoro al lemongrass** sono una variante creativa ed esotica di una ricetta tipica della tradizione italiana. Con l'abbinamento di un vino bianco secco, diventano un ghiotto finger food oppure un antipasto leggero e vegetariano.

Fiori di zucca, i fiori eduli più versatili della cucina

Con la primavera, su zucche e zucchine crescono in abbondanza i **fiori di zucca** una varietà edibile e protagonista di moltissime ricette in cucina. Chi non ama la croccantezza di quelli fritti oppure la bontà di quelli ripieni. Inoltre oppure diventare ingrediente di primi piatti o torte salate, basta accendere la nostra fantasia.

La freschezza è importante per una buona riuscita del piatto ed è consigliabile scegliere sempre fiori di zucca dai colori brillanti, dalla consistenza turgida e con i petali quasi aperti.

Il sapore dei fiori di zucca è tendenzialmente dolce ma con questa ricetta andremo ad aggiungere anche note sapide, grazie al [parmigiano](#), e agrumate per la presenza del limone grattugiato e del lemongrass inserito nel coulis di pomodoro.