

*Boccassini*



FIORE DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO "ALLA SAN JUANNIDDE"

GIUSEPPE BOCCASSINI

**CHEF**  
DI  
*Spirito*



## FIORE DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO “ALLA SAN JUANNIDDE”

---

### INGREDIENTI

**FIORE DI ZUCCA SPIRITO CONTADINO, PATATE, COZZE, POLPA DI OLIVE DOLCI PUGLIESI  
IN PUREZZA SPIRITO CONTADINO, POMODORO PELATO, OLIO, AGLIO, PEPERONCINO,  
ACCIUGHE, PECORINO**

---

### PROCEDIMENTO:

Preparare un fondo di olio, aglio, peperoncino, acciughe, capperi, olive e far soffriggere aggiungendo pomodoro pelato per una mezz'oretta, poi frullare il tutto.

Per la farcia del fiore di zucca cuocere le patate in acqua, pelarle e aggiungere le cozze nere cotte precedentemente, pecorino grattugiato, sale e pepe.

Posizionare la salsa alla San juannidde sul fondo del piatto e adagiare sopra il fiore di zucca farcito

**GIUSEPPE BOCCASSINI**