

Fiori di zucca farciti

tempo di preparazione: ⌚ 50'

difficoltà: 👨🍳👩🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

12 fiori di zucca freschissimi;
200 g di ricotta di pecora;
50 g di parmigiano grattugiato;
1 tuorlo d'uovo;
noce moscata; sale e pepe

Per la pastella: 200 g di farina;
1 uovo; 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva;
olio di oliva o di arachide per friggere

preparazione:

Setacciate la farina in una ciotola e diluitela con l'acqua necessaria per ottenere una pastella fluida, amalgamatevi anche l'uovo intero quindi coprite la ciotola e lasciate riposare la pastella per circa un'ora. Mettete la ricotta in un piatto fondo e, schiacciando con la forchetta, amalgamatela con il parmigiano, il tuorlo d'uovo, una grattatina di noce moscata, poco sale e pepe. Mondate i fiori di zucca dal gambo e dalle piccole puntine verdi quindi apriteli delicatamente e privateli del pistillo. Lavateli rapidamente sotto il getto dell'acqua e asciugateli appoggiandoli sopra un canovaccio. Aprite delicatamente i fiori, farciteli con il composto di ricotta e chiudeteli girandoli leggermente come una caramella. Mettete sul fuoco la padella con olio molto abbondante e, quando è caldo [170°], passate la metà dei fiori nella pastella e immergeteli nell'olio. Fateli friggere due o tre minuti per parte quindi scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e salateli. Serviteli caldissimi.

