



Le nostre ricette



Fiori di zucca ripieni

tempo di preparazione: ⌚ 40'

difficoltà: 👨🍳👩🍳

ingredienti:

Dosi per 4 persone:

12 fiori di zucca;
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva;
sale;
3 uova;
1 cipolla;
300 g di mozzarella di bufala;
300 g di pomodori pelati;
30 g di pangrattato;



1.5 cucchiaini di capperi;
cannella;
1 scalogno;
basilico;
20 g di ricotta salata;
6 acciughe sottolio;
olio di semi vari;
pepe nero;

preparazione:

1. Preparare un composto tritando finemente lo scalogno, il basilico, la mozzarella, i filetti di acciughe spezzettati, i capperi dissalati e sminuzzati, il parmigiano, la ricotta salata grattugiata e i pomodori ciliegini privati dei semi e a pezzettini.
2. Aggiungere due uova e amalgamare bene.
3. Farcire con il composto i fiori di zucca puliti.
4. Sbattere le restanti uova dopo averle salate, immergervi i fiori di zucca farciti, quindi passarli nel pangrattato aromatizzato con un pizzico di cannella.
5. Friggerli rapidamente nell'olio di semi bollente e metterli ad asciugare su carta assorbente.
6. Preparare una salsa facendo appassire in 4 cucchiaini di olio extravergine la cipolla tagliata fine e poi i pelati spezzettati, far ridurre a fuoco lento per 10 minuti, e poi passare al mixer.
7. Adagiare i fiori fritti nei piatti individuali, irrorarli con la salsetta di pomodori, spolverizzare con un pizzico di pepe.