

Ritaglia

e conserva

Fiori di Zucca Ripieni

Ingredienti per 4 persone:

8 fiori di zucca freschi e ben aperti; 70 g di farina, 100 g di mozzarella, 50 g di acciughe, 2 uova, pane grattugiato, olio extravergine di oliva.

Pulite i fiori di zucca togliendo il picciolo interno, lavateli e asciugateli bene. Tagliate a dadini la mozzarella e a pezzettini le acciughe. Riempite i fiori di zucca con la mozzarella e le acciughe. In tre piatti diversi mettete la farina, le uova sbattute e il pane grattugiato. Poi passate i fiori di zucca ripieni prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato. Disponete in una pirofila i fiori di zucca ripieni con un filo d'olio e cuoceteli in forno a 200° per circa 10 minuti finché saranno dorati.

