

Fiori di zucca ripieni



PREPARAZIONE

Ecco una ricetta gustosa che utilizza le zucchine novelle assieme ad altri ingredienti come ripieno per i propri fiori che verranno cotti al forno senza essere fritti in pastella.

I fiori di zucca risulteranno deliziosi bocconcini ripieni di zucchine novelle, piccoli cubetti di Primo Sale Germani e speck;
Una volta riempiti, verranno disposti in una pirofila, ricoperti di besciamella e gratinati al forno. Una vera delizia
Staccate i fiori di zucca dalle zucchine novelle; spuntate e tagliate queste ultime a rondelle.

In una padella ponete 3 cucchiai di oliva, lo speck tagliato a listarelle, il cipollotto tritato e fateli soffriggere; in ultimo unite le zucchine.

Fate cuocere a fuoco dolce per qualche minuto poi salate e spegnete il fuoco.

Nel frattempo, immergete delicatamente i fiori di zucca in acqua fredda poi sgocciolateli e poneteli a scolare su di un panno asciutto con il quale li tamponerete delicatamente;

BUON APPETITO



Fiori di zucca ripieni



PREPARAZIONE

divaricate leggermente i fiori di zucca con le dita ed estraete i pistilli carnosi posti all'interno e sulla base dei fiori stessi.

Frullate il composto di zucchine e versatelo dentro ad una ciotola nella quale aggiungerete i cubetti di Primo Sale, 1 uovo, il pepe e 2 cucchiaini di formaggio grattugiato; amalgamate bene gli ingredienti.

Servendovi di un cucchiaino (o meglio ancora di una tasca da pasticciare con bocchetta liscia) riempiate i fiori di zucca con il composto preparato.

Inserite al centro del fiore ripieno un bastoncino di Primo Sale e poi richiudete il fiore a caramella.

Prendete una teglia o una pirofila, cospargetela con un filo d'olio e adagiatevi i fiori di zucca riempiti, poi cospargeteli con la besciamella piuttosto fluida, spolverizzateli con 2 cucchiaini di formaggio grattugiato e ricopriteli con dell'alluminio, quindi infornateli in forno già caldo a 180° per 10 minuti, trascorsi i quali toglierete l'alluminio e riporrete il tutto in forno per altri 10 minuti.

Trascorsi gli ultimi 10 minuti, estraete i fiori di zucca dal forno e serviteli immediatamente.



BUON APPETITO