

SECONDI PIATTI

Fiori di zucca a sorpresa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di fiori di zucca
80 g di capperi sott'aceto
4 filetti di acciuga sott'olio
2 uova
1 scatoletta di tonno piccola
1 mozzarella
4/5 fette di pan carré
3 cucchiai di aceto
olio
grana grattugiato
sale e pepe.

PER LE SALSE

1 scatola di pomodori a pezzi
olio
basilico
aglio.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Ammollare le fette di pancarrè nell'aceto e far rassodare le uova.



3 Sgusciare le uova sode e ricavarne solo il tuorlo.

Sgocciolare il tonno e le acciughe. Tagliare la mozzarella a quadrettini, strizzare la mollica e tritarla insieme ai tuorli e le acciughe, salare e pepare.



4 Pulire delicatamente i fiori e farcirli col composto appena ottenuto.



5 Cuocerle i fiori farciti a vapore per 10 minuti.



6 Trasferirli in una teglia unta d'olio, spolverare con grana grattugiato e metterli in forno a gratinare per 5 minuti a 200°C.



7

Per le salse:

rosolare uno spicchio d'aglio sminuzzato, unirvi i pomodori a pezzetti, il sale e il pepe.

Cuocere per 3/4 minuti e mettere da parte.

Tritare il basilico e l'aglio con un po' d'olio, salare e pepare a piacere.



Ricetta per 4/6 persone.

NOTE