

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zuccina ripieni fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

24 fiori di zuccina
12 fette di prosciutto cotto
12 fette di mortadella
24 fettine di fontina da toast
125 gr di latte
2 cucchiaini di farina
un cucchiaio di parmigiano reggiano
grattugiato
1 uovo
olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire i fiori, eliminare i gambi lasciandone 1 o 2 cm ed eliminare il pistillo. Con una frusta stemperate la farina e il parmigiano con il latte, aggiungendolo a filo, incorporare il tuorlo e salare. Lasciare riposare la pastella per un'ora circa.

Montare a neve l'albume con un pizzico di sale e incorporarlo delicatamente alla pastella.

2 Riempire 12 fiori con una fetta di prosciutto e una di fontina, gli altri 12 fiori con una fetta di mortadella e una di fontina, immergere nella pastella e friggere.