

SECONDI PIATTI

Fiori ripieni di pesce

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

Fiori di zucca
100 g sepioline
100 g gamberetti
1 patata media
1/2 bicchiere vino bianco
capperi
3 filetti acciuga
pangrattato
1 scalogno
prezzemolo
olio extravergine di oliva
pepe
sale

PREPARAZIONE



- 2 Sgusciate i gamberetti e tagliateli a pezzetti, lessate la patata, sbucciatela e schiacciatela con la forchetta.



- 3 Tritate le seppioline con acciuga e capperi, scalogno e prezzemolo, mettete il trito in una

ciotola insieme ai pezzetti di gambero, sale e pepe ed un cucchiaio di pangrattato, amalgamate.



- 4 Mondate e farcite i fiori con il trito, metteteli in teglia con poco olio, infornateli a 200° per 15 minuti e servite.

