

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.

