

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Sciure de checucci fiori farciti e fritti alla molisana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Sciure de checucci nome davvero insolito che fa riferimento ad una ricetta ricca di gusto come i fiori ripieni e fritti.

### INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 16

UOVA 2

FARINA 100 gr

MOZZARELLA 120 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

### PREPARAZIONE

**1** Lavate i fiori di zuccina, apriteli e farciteli con la mozzarella e richiudeteli.



**2** Passateli in una pastella preparata con uova, farina e sale.



**3** Friggeteli in olio di semi bollenti.



4 Per gustarli al meglio serviteli ben caldi.