

SECONDI PIATTI

# Zucchine e fiori di zucca ripieni di patate

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

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



Zucchine e fiori di zucca ripieni di patate

## INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 8  
ZUCCHINE lunghe - 4  
PATATE 800 gr  
UOVA 2  
PARMIGIANO GRATTUGIATO o pecorino  
grattugiato + per spolverare - 3 cucchiaini da  
tavola  
PEPE  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare le zucchine e fiori di zucca ripieni di patate, prima di tutto sbollentate, in acqua bollente salata, le zucchine per 3-4 minuti, dopodichè scolatele e

lasciatele raffreddare.

- 2** Lessate le patate e, schiacciatele con lo schiaccia-patate e raccoglietele in una ciotola. Aggiungete nella ciotola insieme alle patate schiacciate: le uova, il parmigiano grattugiato (o il pecorino grattugiato), il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e pepe. Mescolate il tutto con un cucchiaio, in maniera tale da amalgamare bene e formare un composto omogeneo.
- 3** A questo punto pulite i fiori di zucca: eliminate il gambo e le escrescenze laterali, aprite leggermente ogni fiore facendo attenzione a non romperli ed eliminate anche il pistillo interno, tenete da parte.
- 4** Prendete le zucchine lesse e fatte raffreddare e, dividetele a metà, nel senso della lunghezza. Con l'aiuto di un cucchiaino, svuotatele, facendo attenzione a non romperle. Salate leggermente l'interno delle zucchine, quindi mettete la farcia preparata precedentemente, all'interno di una sac a poche e, farcite con la farcia da prima le zucchine svuotate, poi i fiori di zucca.
- 5** Mettete le zucchine e i fiori di zucca ripieni di patate su di una teglia foderata con della carta da forno, spolverate il tutto con del parmigiano grattugiato (o pecorino grattugiato) e un filo d'olio extravergine d'oliva. Trasferite in forno preriscaldato statico a 100°C per circa 25 minuti, fino a doratura completa.
- 6** Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite le zucchine e fiori di zucca ripieni di patate.