

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e mortadella

di: *Barbara Benetti*

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**



All'apparenza fragili e delicati, i fiori di zucca possono diventare dei fantastici scrigni da farcire con gli ingredienti più vari: in questa ricetta vi spieghiamo come realizzare i fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e mortadella, delle vere e proprie bombe di gusto! I [fiori di zucca in pastella](#) diventeranno belli fragranti e dorati dopo la frittura, pronti a farvi assaporare ad ogni morso il loro morbido e ricco ripieno. Preparate i fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e mortadella per un aperitivo accompagnato da bollicine, oppure serviteli come [antipasto](#)... andranno subito a ruba!

Se amate i [fiori di zucca fritti](#) provate anche queste

ricette:

[fiori di zucca ripieni di ricotta e salsiccia](#)
[frittelle di fiori di zucca](#)

INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 12

RICOTTA 200 gr

MORTADELLA 100 gr

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PER LA PASTELLA

FARINA 4 cucchiaini da tavola

ACQUA GASSATA fredda - 100 ml

UOVO 1

PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate il ripieno: tritate finemente la mortadella e tenetela da parte.

Versate in una ciotola la ricotta, un pizzico di sale e di pepe, un filo d'olio extravergine d'oliva, la mortadella tritata e mescolate bene il tutto.





2 Ora pulite i fiori di zucca: eliminate il pistillo, lavateli sotto l'acqua corrente e tamponateli con della carta da cucina.

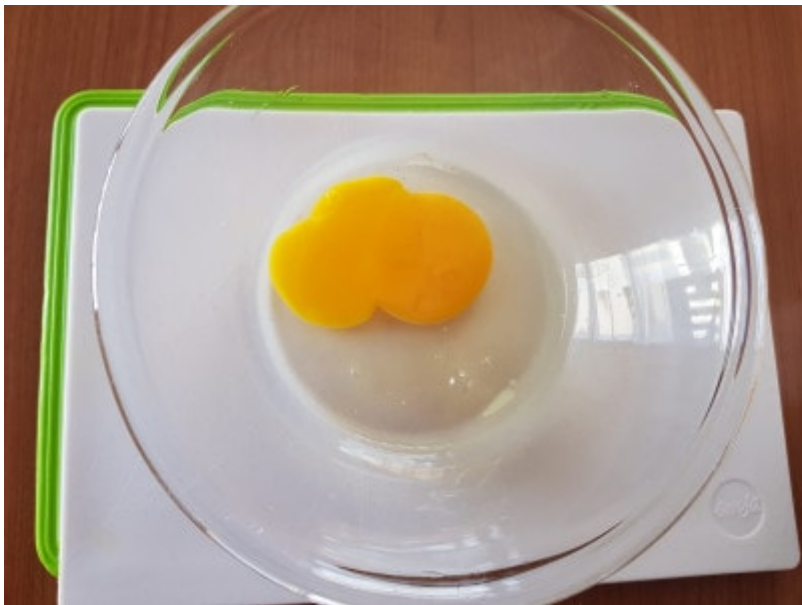
Farcite ogni fiore con circa 3 cucchiaini di ripieno; la quantità varia a seconda dalla grandezza dei fiori.





3 Passate alla pastella: versate in una ciotola l'uovo e la farina, poi mescolate bene facendo attenzione a non formare grumi.

Aggiungete l'acqua gassata molto fredda e continuate a mescolare fino ad ottenere una pastella cremosa.





4 Riscaldare l'olio di semi in friggitrice o in una pentola fino alla temperatura di 180°: se non

avete un termometro potete immergere uno stecchino nell'olio, se intorno si formano delle bollicine potete procedere con la frittura.

Passate ogni fiori ripieno nella pastella, versatelo nell'olio bollente e fatelo dorare da ogni lato.

Quando saranno pronti, scolateli e reasferiteli su un foglio di carta assorbente in modo da eliminare eventuale olio in eccesso.

Salate e servite.

