

ANTIPASTI E SNACK

# Fiori di zucca in pastella ripieni

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso



## INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 8

ACCIUGHE 8

MOZZARELLA 150 gr

FARINA 00 150 gr

ACQUA FRIZZANTE ghiacciata - 200 gr

SALE

I fiori di zucca in pastella ripieni sono un [antipasto](#) estivo sfizioso e stuzzicante che si realizza con pochi e semplici ingredienti. Al primo morso scoprirete il guscio croccante esterno e un saporito e filante cuore interno, che racchiude una farcia appetitosa a base di mozzarella e acciughe. Un sapiente mix che conquisterà i vostri ospiti in occasione di una cena a buffet. Se come noi amate i fiori di zucca, venite a scoprire altre ghiotte e irresistibili ricette che abbiamo preparato per voi:

[Fiori di zucca fritti](#)

[Frittelle di fiori di zucca](#)

[Pasta con fiori di zucca](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i fiori di zucca in pastella ripieni per prima cosa tagliate la mozzarella a fette, poi a strisce e a dadini. Pulite i fiori di zucca: accorciate il gambo, eliminate i pistilli esterni e staccate il bocciolo interno.



- 2 Preparate la pastella: in una terrina versate la farina 00, un pizzico di sale e l'acqua frizzante molto fredda. Mescolate fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.



**3** Aprite delicatamente il fiore, farcite con due cubetti di mozzarella e un'acciuga e chiudetelo arrotolando leggermente l'estremità. Tuffate i fiori di zucca ripieni nella pastella.





- 4 Poi friggete i fiori in abbondante olio di semi fino a doratura. Condite con un pizzico di sale e servite i fiori di zucca in pastella ripieni ben caldi.

