

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zucca ripieni di ricotta e salsiccia

di: *Serena Modica*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 7 min COSTO:
basso



I fiori di zucca ripieni con ricotta e salsiccia sono un [antipasto](#) gustoso, un piatto semplice da realizzare, perfetto per rallegrare con gusto e colore la vostra tavola estiva. Sono una valida alternativa ai classici fiori di zucca ripieni e [fritti](#) sempre [perfetti](#) e appetitosi. Possono essere anche serviti freddi come antipasto per un buffet. Questi fiori di zucca ripieni sono cotti in forno e hanno all'interno una crema morbida, dal sapore intenso e leggermente speziato conferito dalla salsiccia. Con la leggera crosticina di Grana Padano in superficie

risulteranno irresistibilmente sfiziosi. È un piatto ricco che si prepara in modo semplice e che va assolutamente provato!

Venite a scoprire altre gustose ricette da fare con i fiori di zucca:

[Frittelle](#)

[Mezze maniche con fiori di zucca e provolone](#)

[Torta salata ai fiori di zucca](#)

[Pennette con alici, mozzarella e fiori di zucca](#)

INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 200 gr

SALSICCIA 300 gr

RICOTTA VACCINA 450 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40

gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Eliminate il budello dalla salsiccia e sgranatela. Fate scaldare un filo di olio extravergine d'oliva in una padella antiaderente sul fornello a fiamma media. Quindi aggiungete la salsiccia precedentemente sgranata e rigiratela spesso con un cucchiaio di legno per procedere ad una cottura uniforme. Mentre cuoce, schiacciate la salsiccia con la punta del cucchiaio, per ridurla in piccoli pezzi. Lasciate cuocere per circa 10 minuti, in modo da sgrassarla e da renderla saporita e croccante.



2 Per preparare il ripieno scolate la salsiccia dal grasso rimasto sul fondo della padella e lasciatela raffreddare per qualche minuto. Unite, quindi, la salsiccia cotta alla ricotta vaccina. Insaporite il tutto con un pizzico di sale e un pizzico di pepe.

Mescolate bene con una spatola per amalgamare il ripieno. Quindi lasciatelo da parte per passare ai fiori di zucca. Eliminate le escrescenze laterali dei fiori di zucca e, con un coltello, tagliate via il gambo degli stessi. Guardate il fiore all'interno: se il pistillo è scuro sarebbe meglio toglierlo, per evitare un retrogusto amaro. In caso contrario può anche essere lasciato.



- 3 Con l'aiuto di un cucchiaio o di una spatola trasferite il ripieno di ricotta e salsiccia in una sacca da pasticciare. Riempite delicatamente i fiori di zucca con la crema. Non è necessario richiudere i petali sul ripieno, possono anche essere lasciati aperti, perché il ripieno non si scioglierà in cottura.

Foderate il fondo e i bordi di una teglia in alluminio con un foglio di carta forno e ungete la carta con un filo d'olio extravergine d'oliva per evitare che i fiori di zucca ripieni, in cottura, si attacchino al fondo. Disponete ordinatamente i fiori di zucca precedentemente farciti sul fondo della teglia.

Completate la preparazione del piatto facendo colare sui fiori di zucca ripieni un filo ancora di olio extravergine d'oliva e cospargendo la superficie di una piccola cascata di Grana Padano grattugiato, che in cottura darà una leggera croccantezza e un incredibile

profumo al piatto.



- 4 Preriscaldare il forno in modalità statica a 220°. Infornate i fiori di zucca ripieni nel ripiano di mezzo e lasciate cuocere per circa 7 minuti. A fine cottura i fiori di zucca si presenteranno morbidi esternamente e con una delicata crosticina croccante sulla superficie.

CONSERVAZIONE