

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zucca ripieni di stracchino

di: *Manugal*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Fiori di zucca
pomodori secchi sott'olio
1 uovo
pangrattato
stracchino
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Decidere la quantità di fiori di zucca a seconda delle porzioni.



2 Tagliare i pomodori secchi a pezzetti piccoli e mescolarli bene allo stracchino.



3 Pulire bene i fiori, riempirli con il composto ottenuto.



4 Chiuderli e passarli nell'uovo sbattuto e salato.



5 Poi nel pangrattato.



6 Disporli via via in una teglia da forno e irrorare sopra con olio.



7 Infrnare a 190° per 15 minuti.

