

FIORI DI ZUCCA AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fiori di zucca,
- 100 g di carne di vitello,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1 uovo,
- 1 tazza di besciamella,
- 30 g di burro,
- prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Unite alla carne tritata l'uovo, il parmigiano grattugiato, un po' di prezzemolo tritato, salate e pepate, amalgamate bene il ripieno.

Riempite con un poco di questo composto i fiori di zucca precedentemente lavati e asciugati.

Disponeteli in una teglia leggermente imburata e copriteli con abbondante besciamella.

Cospargete la superficie con fiocchetti di burro, fate gratinare in forno a 220°C per circa 20 minuti.

Passate su un piatto da portata e servite subito altrimenti i fiori di zucca ammorbidiscono troppo.