

FIORI DI ZUCCA FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 fiori di zucca,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 200 g di mozzarella,
- 100 g di farina bianca,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Togliere ai fiori di zucca il gambo ed il pistillo facendo attenzione a non romperli.

Lavarli delicatamente ed asciugarli.

Tagliare a dadini la mozzarella e tritare il prosciutto, quindi unire e aggiustare di sale e pepe.

Mettere 1 cucchiaino del composto dentro ciascun fiore.

In 1 ciotola preparare la pastella densa con acqua tiepida e farina bianca, salarla e 1 alla volta immergere i fiori che poi verranno fritti in olio bollente.

Servirli caldi.