
FIORI DI ZUCCA FARCITI, DORATI E FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fiori di zucca con il gambo,
- 250 g di ricotta,
- farina,
- 4 uova,
- pangrattato,
- trito aromatico (erba cipollina, basilico),
- abbondante olio per friggere,
- sale,
- pepe.

Lavorate la ricotta con un cucchiaio di legno, amalgamandola con 2 tuorli, sale, pepe e trito aromatico: otterrete un composto omogeneo (farcia) che raccoglierete in una tasca di tela con bocchetta liscia.

Staccate ai fiori di zucca il gambo tagliandolo alla base, in modo da poter penetrare nella corolla senza romperla e staccarne il pistillo.

Utilizzate la stessa apertura di base per farcire i fiori con la ricotta.

Una volta riempiti, passateli nella farina, poi nelle uova (dopo aver sbattuto insieme le 2 intere e i 2 albumi rimasti) e infine nel pangrattato, facendo in modo che se ne ricoprano perfettamente.

Friggete i fiori impanati in abbondante olio caldo, scolateli appena risulteranno ben dorati, fateli sgocciolare su carta assorbente e serviteli nel piatto da portata.