

FIORI RIPIENI ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fiori di zucca,
- 3 patate,
- sale,
- 1 uovo,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di menta tritata,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 1 tuorlo d'uovo.

Lessare le patate in acqua salata, passarle allo schiacciapatate e raccogliere il purè in 1 ciotola; amalgamarvi l'uovo, il tuorlo, il parmigiano grattugiato, la menta tritata, sale e pepe.
Distribuire il composto nei fiori di zucca, precedentemente lavati, e disporli sulla placca del forno ricoperta di carta da forno, irrorare con un filo d'olio e cuocere a 180 gradi per 15 minuti.
Servirli subito, ben caldi.