

CAPONET 2

Ingredienti per 6 persone:

- 18 fiori di zucchine
- 300 g di carne di vitello macinata
- 100 g di salame cotto
- 1 manciata di prezzemolo
- alcune foglie di erba san pietro
- alcune foglie di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 2 tuorli d'uovo
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale

Fate insaporire con olio e uno spicchio d'aglio la carne tritata in una padella, per una decina di minuti, bagnando con brodo o vino bianco.

Al suo posto va anche bene l'arrosto avanzato e tritato, oppure il lesso.

Fate un trito col prezzemolo, l'erba di S.

Pietro, il basilico e lo spicchio d'aglio; aggiungete il salame cotto sbriciolato, la carne macinata cotta, i due tuorli d'uovo e il parmigiano grattugiato: salate e amalgamate bene gli ingredienti.

Prendete i fiori di zuccina ben lavati ed asciugati e riempiteli con questo composto, ripiegando all'interno le estremità dei petali.

Friggete i caponet nell'olio bollente, spolverateli di sale e serviteli caldi.