
DENTICE E FIORI DI ZUCCA ALL'ACETO BALSAMICO TRADI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 dentice di 500 g
- 4 fiori di zucca
- 1 cucchiaino di aceto balsamico tradizionale di Modena
- 100 g di ricotta
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- 10 pomodori maturi
- 20 g di burro
- sale
- pepe

Sfilettare il dentice, togliere le spine e lasciare la pelle.

Tagliare a fette molto sottili le Amalgamare la ricotta con l'uovo, il prezzemolo, il sale e il pepe.

Lavare leggermente i fiori di zucca e togliere il pistillo.

Riempire i fiori di zucca con il composto.

Sciogliere il burro in una padella, aggiungere i pomodori sbucciati e privati di semi, cuocere per 5 minuti.

Aggiungere i fiori di zucca.

A cottura ultimata, dopo circa 5 minuti, aggiungere l'Aceto Balsamico.