

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fiori di zuccina ripieni di ricotta

Cosa si può fare con i fiori di zuccina appena raccolti !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Fiori di zuccina - 8
- ricotta - 300 g
- grana padano - 2 cucchiaini colmi
- sale - q.b.
- uova - 1 tuorlo
- zafferano - un pizzico
- fiori di zuccina spezzettati - 4
- zuccina tenera - 1
- Per la pastella:
 - uova - 2
 - farina - 100 g
 - latte - mezzo bicchiere
 - sale - un pizzico

Preparazione

Mettere in una terrina la ricotta e schiacciarla per bene. Aggiungere il Grana, il tuorlo dell'uovo, un pizzico di zafferano, il sale e amalgamare per bene il tutto. Tagliare a piccoli pezzetti 4 fiori e aggiungerli. Grattugiare una piccola zuccina tenera e unirla al composto. Preparare la pastella con 2 uova, aggiungere la farina (autolievitante o un pizzico di lievito) e incorporare per bene. Aggiungere il latte fino ad avere una pastella fluida e liscia. Aggiungere un pizzico di sale e far riposare. Riprendere i fiori e dopo aver tolto il pistillo riempirli con il composto preparato. Ricomporli e bagnarli nella pastella. Friggerli in olio caldo, posarli in un piatto con carta assorbente e poi gustarli subito!!!!

