



CHEF IN
CAMICIA



Fiori di zucca ripieni

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Facile

- Fiori di zucca, 10;
- Ricotta di pecora, 100 g;
- Pecorino grattugiato, 20 g;
- Scorza di limone q.b.;
- Sale/Pepe q.b.;
- Acciughe, 5;
- Farina di riso, 200 g;
- Acqua fredda ghiacciata, 70-100 ml;
- Olio di semi per friggere, q.b.

> PREPARAZIONE

- Amalgamare la ricotta con il pecorino, aggiungere la scorza di limone e regolare di sale e di pepe, quindi riporre in una sac-a-poche;
- Pulire i fiori di zucca dal pistillo centrale, quindi farcirli con un po' di ripieno e aggiungere ½ acciuga;
- Arrotolare leggermente le punte del fiore su se stesse in modo da inglobare il ripieno;
- Preparare una pastella, piuttosto leggera, con acqua frizzante e farina di riso;
- Friggere in abbondante olio di semi.

**I CONSIGLI
DEGLI CHEF**

Immergere i fiori nell'olio in senso orizzontale per evitare che si rompano!



WWW.CHEFINCAMICIA.COM