



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001115

Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 16:12

da CARMEN BISQUADRO

Cuppo con fiori di grano

Ispirandomi al tipico "cuoppo" di frittura napoletano ho provato il grano... direi che è una bella novità!

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 12 fiori di zucca
400 g di grano Chirico
50 ml latte
50 parmigiano
noce di burro
sale
pepe
n. 1 uovo
250 g ricotta di pecora
70 g prosciutto cotto
100 g carciofi trifolati
70 g provolone piccante
acqua q.b.
farina q.b.
olio di arachidi q.b.

Preparazione

Cuocere il grano in una pentola con il latte fino ad assorbimento, mantecare con una noce di burro, il parmigiano, sale e pepe. Fare raffreddare.

In una ciotola stemperare la ricotta con la forchetta, unire il grano, i carciofi sminuzzati, il prosciutto cotto e il provolone a dadini.

Aprire i fiori di zucca e riempirli con la farcia preparata.

Chiudere il fiore arrotolando la punta come una caramella.

Preparare una pastella poco densa con acqua e farina, passarvi i fiori ripieni e friggere in abbondante olio bollente.

Scolare e servire ancora caldi nel tipico cuoppo da frittura napoletano.

Vino consigliato

Falanghina