



**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