



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002126 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Ago 2018 alle ore 15:57

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Fiore di zucca alla Massimo Perna

Fragrante con una leggera affumicatura

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 5 persone

n. 5 Fiori di zucca freschi
250 g di ricotta
100 g di provola tritata
basilico
sale
pepe
grana padano dop
olio evo
100 g di prosciutto cotto tritato
pane grattugiato
n. 2 uova
100 g di farina
1lt di latte

Prodotti utilizzati

Farina mulino Caputo, olio frantoio Moscato, ricotta e provola caseificio Aurora

Strumenti di cottura

Friggitrice a gas

Preparazione

Unire alla ricotta il prosciutto cotto tritato, provola, ricotta, sale, pepe, olio, basilico, mischiare il tutto e riempire i fiori di zucca precedentemente puliti. Passarli in una pastella composta da 2 uova, sale, pepe, grana padano dop, farina, latte. Passare nel pane grattugiato e friggere in olio bollente a circa 180°.