



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002946 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 15:14**

da **GENNARO BALESTRIERI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## **Fiore di zucca ripieno di cacioricotta e maggiorana, salsa di pomodorino giallo e pesto di basilico**

Partecipo al contest "Sani e mediterranei" con una mia ricetta facile e veloce, è un antipasto to share oppure singolo, nel quale i pochi ma buoni ingredienti sono di facile reperibilità e semplici per la gestione delle materie.

Facile da preparare anche da chi non è esperto come me e il forte impatto visivo ed il gusto deciso si sposano bene con la tradizionalità ed il food cost a km0

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

n. 6 fiori di zucca

n. 1 barattolo di pomodorini gialli La Fiammante

300 g cacioricotta

10 foglie di maggiorana fresca

### **Prodotti utilizzati**

Pomodorini gialli La Fiammante

### **Preparazione**

Pulire dal pistillo il fiore di zucca, preparare con la cacioricotta e la maggiorana un composto per la farcia dei fiori di zucca.

Frullare i pomodorini gialli e cuocerli per pochi minuti.

Infornate i fiori di zucca per 3 minuti a 180°.

Decorare con pomodorini confit e pesto di basilico.