



Fiori di zucca ripieni



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Fiori di Zucca Ripieni

Verdure saporite

Preparazione	20 min
Cottura	5 min
Tempo totale	25 min

Portata: Secondi

Cucina: Romagnola

Keyword: fritto

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 12 fiori di zucca
- 150 g mozzarella
- 100 g filetti di acciughe sott'olio
- 200 g farina 00
- 250 ml birra
- 1 albume di uovo
- q.b. sale
- q.b. olio di semi

Istruzioni

1. Pulisci bene i fiori di zucca, elimina il pistillo e mantieni intero il fiore.
2. Taglia a cubetti la mozzarella e trita i filetti di acciughe.
3. In una ciotola prepara la pastella con la farina setacciata, la birra freddissima, un pizzico di sale e mescola bene.
4. Monta a neve ferma l'albume d'uovo e aggiungilo al composto.
5. Riempi ogni fiore di zucca con il trito di mozzarella e acciughe.
6. Passali nella pastella, chiudi bene le estremità e friggi in abbondante olio di semi finché non saranno dorati.
Scola su carta da cucina e regola di sale.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
