



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fiori di zucca ripieni



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella, frullatore, tegame**

Ingredienti

- 16 fiori di zucca
- 1 porro
- 120 gr di polpa di vitello macinata
- 120 gr di polpa di maiale macinata
- 40 gr di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 200 gr di patate
- 1 uovo
- 40 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 ciuffetto di erba cipollina
- 1 pizzico di noce moscata
- 100 gr di farina 00
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 180 ml di brodo vegetale
- 5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione Fiori di zucca ripieni

Passo 1.

Lessate le patate intere in abbondante acqua, una volta pronte pelatele e tenetele da parte.

Passo 2.

Pulite i fiori di zucca privandoli del peduncolo e della parte centrale, lavateli ed asciugateli con carta assorbente.

Passo 3.

Fate rosolare in metà del burro e due cucchiaini di olio extravergine d'oliva il porro tritato finemente.

Passo 4.

Aggiungete al soffritto i due tipi di carne macinata e fate rosolare una decina di minuti prima di aggiungere il vino, salare e pepare.

Passo 5.

Frullate le patate lesse con la carne, il parmigiano grattugiato, l'uovo, l'erba cipollina tritata e un pizzico di noce moscata.

Passo 6.

Riempite i fiori di zucca col composto preparato, infarinateli e fateli rosolare in una padella antiaderente coi rimanenti burro ed olio, aggiungete poi il concentrato di pomodoro sciolto nel brodo vegetale e cuocete una decina di minuti.

Passo 7.

Servite i fiori di zucca caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)