



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

Fiori di zucca ripieni di patate



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, schiacciapatate, carta forno, placca da forno**

Ingredienti

- 16 fiori di zucca
- 500 g di patate
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 40 g di pecorino
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 uova
- olio extravergine di oliva
- noce moscata
- sale

Preparazione Fiori di zucca ripieni di patate

Passo 1.

Ponete le patate con la buccia, l in una pentola con abbondante acqua fredda, portate ad ebollizione e fate cuocere fin che le patate saranno cotte.

Passo 2.

Fate raffreddare le patate, pelatele e riducetele in purea con uno schiacciapatate.

Passo 3.

Aggiungete alla purea il parmigiano grattugiato, prezzemolo e lo spicchio d'aglio tritati, aggiustate di sale e aggiungete un pizzico di noce moscata.

Passo 4.

Lavate, asciugate e private dei pistilli i fiori di zucca e riempiteli della purea di patate.

Passo 5.

Ponete i fiori farciti su una placca da forno rivestita di carta forno e spolverate col pecorino.

Passo 6.

Fate cuocere a forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

Passo 7.

Servite i fiori di zucca caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)