

Fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

Ecco una ricetta gustosa che utilizza le zucchine novelle assieme ad altri ingredienti come ripieno per i propri fiori che verranno cotti al forno senza essere fritti in pastella.

I fiori di zucca ripieni di speck e mozzarella sono deliziosi bocconcini ripieni di zucchine novelle, ricotta, speck e mozzarella; una volta riempiti, verranno disposti in una pirofila, ricoperti di besciamella e gratinati al forno. Una vera delizia !



per 12 fiori di zucca

» Cipolle 1	» Sale q.b.
» Grana Padano grattugiato 4 cucchiari	» Speck 50 gr
» Mozzarella 100 gr	» Uova 1
» Olio di oliva 6 cucchiari	» Zucchine novelle (e suoi fiori) 12
» Pepe macinato q.b.	» Besciamella piuttosto fluida 4 cucchiari
» Ricotta 100 gr	

Preparazione



Staccate i fiori di zucca dalle zucchine novelle; spuntate e tagliate queste ultime a rondelle (1). In una padella ponete 3 cucchiari di olio di oliva, aggiungete lo speck tagliato a listarelle, il cipollotto tritato e fateli soffriggere (2); in ultimo unite le zucchine (3). Fate cuocere a fuoco dolce per qualche minuto poi salate e spegnete il fuoco.





Nel frattempo, immergete delicatamente i fiori di zucca in acqua fredda poi sgocciolateli e poneteli a scolare su di un panno asciutto con il quale li tamponerete delicatamente; divaricate leggermente i fiori di zucca con le dita (4) ed estraete i pistilli carnososi posti all'interno e sulla base dei fiori stessi (5-6).



Frullate il composto di zucchine (7) e versatelo dentro ad una ciotola nella quale aggiungerete la ricotta, 1 uovo, il pepe e 2 cucchiaini di formaggio grattugiato; amalgamate bene gli ingredienti. Tagliate la mozzarella ben sgocciolata in 12 piccoli bastoncini (8). Servendovi di un cucchiaino (o meglio ancora di una tasca da pasticciare con bocchetta liscia) riempiete i fiori di zucca con il composto preparato (9).



Inserite al centro del fiore ripieno un bastoncino di mozzarella (10) e poi richiudete il fiore a caramella. Prendete una teglia o una pirofila, cospargetela con un filo d'olio e adagiatevi i fiori di zucca riempiti poi cospargeteli con la besciamella piuttosto fluida, spolverizzate con 2 cucchiaini di formaggio grattugiato (11-12) e ricopriteli con dell'alluminio, quindi infornateli in forno già caldo a 180° per 10 minuti, trascorsi i quali toglierete l'alluminio e riporrete il tutto in forno per altri 10 minuti. Trascorsi gli ultimi 10 minuti, estraete i fiori di zucca dal forno e serviteli immediatamente.

Consiglio

Al posto della ricotta, potete utilizzare della robiola o del formaggio Philadelphia; se per il ripieno non volete utilizzare le zucchine novelle, potete optare per delle patate lesse schiacciate.
Per una ricetta tutta vegetariana, omettete lo speck.