



FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA AL FORNO



Ingredienti per 2 persone

- 9 fiori di zucca
- 200 g di ricotta di capra
- 5 pomodori secchi
- Rosmarino fresco a piacere
- cucchiaino di origano
- Olio extravergine di oliva q.b.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Preparazione:

Pulite e aprite delicatamente i fiori di zucca, eliminando quindi il pistillo. Successivamente, lavateli, sempre prestando attenzione a non rompere i fiori.

Tagliate in piccoli pezzetti i pomodori secchi e i rametti di rosmarino. Aggiungete questi due ingredienti alla ricotta di capra, mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

Ora è il momento di riempire i fiori di zucca, avendoli aperti sarà più facile chiuderli. Mettete quindi un po' d'impasto in un lato del fiore e poi avvolgetelo come se fosse un involtino.

Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Disponete i fiori di zucca in una teglia da forno, precedentemente unta con olio extravergine di oliva. Aggiungetelo anche sopra i fiori di zucca prima di infornarli per 15 minuti.

Consiglio in cucina:

Variando le farciture ci si potrà divertire a provare diverse varianti di questa ricetta. Per esempio, si possono utilizzare diversi tipi di formaggi freschi, come mozzarella o stracchino, oppure creare delle creme a base di legumi.

AIRC PER