

I fiori di zucca si possono reperire in tutte le stagioni, l'essenziale è che siano freschi. Si preparano tagliando nell'interno la protuberanza gialla, si lavano delicatamente per non sciuparli e si fanno asciugare sopra un tovagliolo. Si possono consumare semplicemente passandoli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, quindi friggendoli in abbondante olio d'oliva, ma noi consigliamo di farli ripieni.

Ingredienti per 4 persone:

-12 fiori di zucca grandi

-grammi 70 di prosciutto cotto

-grammi 50/60 di mozzarella

-grammi 100 di funghi porcini (freschi o se secchi, fatti rinvenire)

-1 panino (mollica)

-latte

-grammi 50 di grana grattugiato

-sale e pepe

-2 uova

Tritare il prosciutto, tagliare a dadini la mozzarella, ridurre in fettine i funghi freschi (quelli secchi sono già affettati), unirvi la mollica di pane precedentemente imbevuta in latte e strizzata, aggiungere il grana, quindi 1 uovo.

Mescolare il tutto e con il composto, riempire i fiori, passarli nell'uovo e nel pangrattato e friggerli.