

Fiori di zuccina farciti al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



piatto a base
di verdure

Ingredienti

16 fiori di zuccina freschi
250 gr di Gorgonzola piccante
100 gr di ricotta romana
3 uova

200 gr di farina tipo "00"
½ bicchiere di prosecco
2 l di olio di arachidi
sale e pepe

Preparazione

In un recipiente amalgamare le uova con la farina, aggiungete il sale, il pepe stemperare con il prosecco. Lavorate con un cucchiaio di legno il Gorgonzola con la ricotta e tenete in freezer per almeno 20 minuti. Lavate e pulite i fiori di zuccina, asciugateli bene e con un cucchiaino da caffè o una tasca da pasticciere farciteli.

Portate l'olio d'arachidi ad una temperatura di 170°, passate nella pastella i fiori e frigeteli, serviteli ben caldi.