



Fiori di zuccina ripieni - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pancarrè - carne macinata - uva passa - pinoli

Fiori di zuccina ripieni.

ho fatto il ripieno di Cristina: <<FIORI COL TRITATO: Preparare un impasto di tritato come per le polpette: carne, uovo, pangrattato (io ho messo pancarrè bangato col latte), prezzemolo, passoline e pinoli, parmigiano grattugiato, sale. io ho aggiunto qualche fiore triturato
Staccare pezzetti di impasto, appallottolarli e imbottire i fiori. Infornare.>>

Ingredienti per 4 persone:

25 fiori di zuccina

per il ripieno:

200 gr di carne macinata misto manzo/maiale

1 uovo

pancarrè bagnato col latte e strizzato

un ciuffo di prezzemolo

2 cucchiaini di uva passa

2 cucchiaini di pinoli

2 cucchiaini di grana padano

sale

per condire

olio, grana, pangrattato

Lavare e lasciar asciugare i fiori di zuccina.

Tenerne da parte 20 interi e tagliuzzare i rimanenti.

Amalgamare tutti gli ingredienti del ripieno, unirli ai fiori tritati, formare delle polpette e con queste imbottire delicatamente i fiori interi.

Disporre i fiori in una pirofila unta di olio, cospargere con pangrattato, grana e un filo di olio, cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

