Fiori di zucca gratinati ripieni

Un antipasto che si sta affermando sempre più in cucina essendo un piatto sfizioso e colorato da portare a tavola. I Fiori di zucca sono facili da preparare e leggeri da gustare, grazie alla gratinatura e alla cottura in forno.

1h

4 persone

Ingredienti

12 Fiori di zucca
2 zucchine
500 gr Ricotta
20 gr Basilico
q.b. Sale
q.b. Formaggio grattugiato

Procedimento

Procediamo con la preparazione tritando il basilico molto finemente.
In una ciotola mescolare la ricotta con il basilico e un po' di sale. Una volta ammorbidita e amalgamata, mettere in una sac-a-poche il composto ottenuto e cominciare a riempire i fiori di zucca uno ad uno.
Infornare secondo tabella in teglia con carta da forno.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	165°	40'	/	OFF	V3	ON

Successivamente tagliare le zucchine, quindi grigliare
al forno seguendo la tabella.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	210°	10'	/	0%	V5	ON

Consigli dello chef

Scegliere fior di zucca con un bel colore vivo e con i petali tesi (non arricciati o avvizziti).
Pulirli con cura eliminando gambo, pistillo interno e filamenti esterni.
Per una ricetta più gustosa ma più calorica, si può aggiungere al ripieno
dei cubetti di mozzarella, della pancetta affumicata o qualche acciuga.