



Vizio & Sfizio

APERITIVO CON FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA E COLATURA E POMODORINI FRESCHI (finger food)

INGREDIENTI

fiori di zucca - pomodorini

200 gr. ricotta di mucca

1 cucchiaio di colatura di alici (Cetarii)

pepe nero - buccia di limone - sale - olio e.v.o. - erbe aromatiche- parmigiano - cracker

PROCEDIMENTO

Pulite i fiori di zucca, togliendo loro il pistillo. Strofinare una ciotola di aglio. Setacciate la ricotta mettendola nella ciotola. Insaporitela con la colatura, il pepe, un po' di buccia di limone ed erbe aromatiche tritate a piacere (ad esempio, vanno bene prezzemolo, basilico, timo). Farcite i fiori di zucca e disponeteli su una teglia coperta con carta forno e strofinata di aglio. Insaporite con un po' di parmigiano grattugiato. Distribuitevi sopra un po' di pomodorini tagliati a metà, privati dei semi e poi ridotti a dadini. Rifinite con un filo d'olio e riscaldare velocemente in forno a 180° per pochi minuti (5-10). Servite un fiore di zucca su ogni cracker con un po' di pomodorini.

Buon Appetito !!!