

Fiori ripieni



Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Carne macinata maiale: 200 gr
- Carne macinata manzo: 200 gr
- Fiori di zucca: 16
- Formaggio grattugiato: 100 gr
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Pane inzuppato nel latte: 1 fetta
- Sale e pepe: q.b.
- Uova: 3

For this recipe we used:

Passata Classica 400 gr



Preparazione

Pulite i fiori togliendo il pistillo, lavateli e metteteli a scolare in un piatto. Preparate il ripieno amalgamando le carni macinate con le uova, la fetta di pane inzuppata nel latte, 5/6 fiori di zucca tritati, il formaggio grattugiato, sale e pepe. Riempite i fiori.

In una teglia mettete 2 cucchiaini di olio, la **passata di pomodoro Pomi** e poca acqua, quindi fate spiccare il bollore e spegnete.

Adagiatevi i fiori ripieni e mettete in forno a 200° C per circa 20 minuti. Servire con il suo sughetto.