

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Fiori di zucca ripieni al forno

Strawberry · Thursday, June 16th, 2016

- **Ingredienti:**(4 persone) 12 fiori di zucca
- 300gr patate
- 120gr ceci in scatola
- mezza cipolla
- un cucchiaio di cherry
- 2 cucchiari di olio extravergine
- un rametto timo
- sale

Preparazione:

Lessate le patate per 30 minuti dal momento del bollo, pelatele e passatele nello schiacciapatate, scolate e sciacquate i ceci e frullateli. In una padella, versate l'olio, unite la cipolla tritata finemente e il timo tritato, fate rosolare, aggiungete i ceci e le patate, salate e fate insaporire per alcuni minuti, unite il curry e continuate la cottura per 3 minuti circa. Lavate e pulite i fiori, togliete il pistillo e le foglioline in torno asciugte delicatamente su carta da cucina, farcite con iol composto e richiudeteli. Sistemate i fiori ripieni in una teglia foderata con carta da forno, scaldateli in forno per circa 8 minuti a 200°.

This entry was posted on Thursday, June 16th, 2016 at 5:06 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.