Fiori di zucca ripieni

delicate sorprese alla ricotta

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di ricotta

20 fiori di zucca

4 albumi d'uovo

basilico

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

Tempo
di preparazione e cottura:
20 minuti
Difficoltà:
facile

Procedimento:

Mondare i fiori di zucca provandoli dei pistilli interni. Montare a neve ben ferma gli albumi con una frusta o con il robot.
Unire la ricotta, il basilico sminuzzato, sale e pepe ed amalgamare dolcemente il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Farcire i fiori di zucca con l'impasto aiutandosi con un cucchiaino.
Disporli su una teglia ed infornare per 10 minuti a 150° C.

Per questa ricetta consigliamo:

Ricotta Despar
Uova Despar
Olio extravergine d'oliva Despar Premium 100% italiano

casadivita.dspar.it
CasaDiVita
DESPAR