

## Fiori di zucca (zucchine) ripieni

Nella nostra zona chiamiamo impropriamente fiori di zucca i bei fiori gialli delle zucchine che dall'inizio dell'estate rallegrano con il loro bel colore i nostri orti.



### Ingredienti:

15 fiori di zucca  
2 uova  
formaggio grana grattugiato  
pane secco grattugiato  
un cucchiaino di farina bianca  
un po' di latte  
olio  
un pizzico di sale.

Togliere il gambo e i pistilli interni ai fiori, lavarli e farli asciugare con molta delicatezza per non romperli; preparare a parte in una ciotola il ripieno amalgamando il pane e il grana grattugiati, il tuorlo d'uovo, un po' di latte e un pizzico di sale; riempire l'interno dei fiori; passarli nell'uovo sbattuto (albume e tuorlo) e poi nel pane grattugiato cui avrete unito un po' di farina bianca; friggerli in poco olio; scolarli sulla carta assorbente e servirli caldi o freddi.

Nel ripieno si può aggiungere del prosciutto cotto a striscioline.

