

## Fiori di Zucca con Ricotta Pecorina Salata



### Ingredienti (4 persone):

8 fiori di zucca

200 gr di ricotta pecorina salata

1 melanzana tagliata a cubetti piccoli senza buccia

olio di semi di girasole per frittura

sale q.b.

per la pastella: 200 gr di farina 00

acqua fredda q.b.

### PROCEDIMENTO

Lavorare la farina con acqua poco alla volta per ottenere un impasto liscio e senza grumi, aggiungere il sale e tenere in frigo. Lavare i fiori di zucca con cura e liberarli dal pistillo. Far saltare i cubetti di melanzana nell'olio caldo per qualche minuto finché non diventino ambrati. Ammorbidire la Ricotta Pecorina salata con una forchetta e unire le melanzane, riempire i fiori di zucca con questo composto aiutandosi con una saccapoche. Immergere i fiori nella pastella e friggere nell'olio ben caldo.



Scopri le altre ricette [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com)