

Cipolle e fiori di zucca ripieni

Ingredienti per 4 persone:

8 fiori di zucca
4 cipolle
400 gr.di avanzi di carne arrosto
150 gr.di pancarrè
200 ml.di latte
2 uova
1 manciata di prezzemolo
50 gr.di bietole
1 spicchio d'aglio
20 gr.di grana grattugiato
70 gr.di burro
20 ml.di olio evo
sale

Preparazione

Portate a bollore abbondante acqua salata in una pentola. Sbucciate le cipolle lessatele 15 minuti, scolatele e tagliatele a metà.

Spezzettate il pancarré in una ciotola, versatevi sopra il latte e fatelo ammorbidire 5 minuti, scolatelo e strizzatelo.

Tritate o frullate la carne arrosto, mettetela in una ciotola capiente. (Al posto degli avanzi di arrosto, potete usare avanzi di lessato o fondi di prosciutto cotto tritati).

Sbucciate l'aglio e tritatelo insieme con il prezzemolo e le bietole, unite il trito alla carne insieme con un pizzico di sale, l'olio, il grana e il pancarré.

Rompete le uova e aggiungetele al composto, mescolando a lungo con il cucchiaio di legno.

Eliminate dai fiori di zucca il pistillo, lavateli delicatamente, asciugateli con un telo da cucina. Farcite le cipolle e i fiori di zucca con il ripieno preparato.