

# Fiori di zucca con salsa di gamberetti

## INGREDIENTI

150 gr di ricotta fresca

50 gr di prosciutto cotto

8 fiori di zucca

50 gr di gamberetti conservati al naturale

Olio di oliva extravergine

1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato

Prezzemolo

Sale

Pepe

TDP = Circa 15 minuti

Porzioni = Per 4 persone

Categoria = Secondi

Nazionalità = Italiana



## PREPARAZIONE

- ÿ Togli il pistillo a 8 fiori di zucca senza romperli.
- ÿ Tritare 50 gr di prosciutto cotto
- ÿ Mescolare 200 gr di ricotta con un cucchiaio di gamberetti.
- ÿ Mescolando, aggiungere il prosciutto cotto, un cucchiaio di Parmigiano grattugiato, sale e pepe.
- ÿ Farcire i fiori di zucca.
- ÿ Cuocere a vapore per 7 minuti.
- ÿ Impiattare i fiori di zucca con olio e prezzemolo.