



Fiori di zucca gratinati - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

contorni - zucchini - gratinati

Riempire i fiori con un composto ben amalgamato di : Philadelphia, uovo sodo a pezzettini, cubetti di prosciutto, basilico, il trito grossolano delle zucchini degli stessi fiori, saltate con cipolla scalogna soffritta.

Panare ogni fiore con farina, uovo e pangrattato mischiato a parmigiano grattugiato (che gli dà una bella crosticina croccante).

A questo punto si può decidere di congelare il tutto ben disposto in unico strato in una teglia, oppure infornare e gratinare subito.

eCucinando.it