



FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RISO ROSSO

Ingredienti

8 grandi fiori di zucca
250 gr di ricotta
200 gr di riso rosso
Alcune foglie di menta e di timo
Latte q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Lessare il riso in acqua salata per 30 minuti (seguire i tempi indicati sulla confezione), scolare accuratamente.

Amalgamare il riso con la ricotta, un paio di cucchiaini di olio, il timo e la menta tritati, aggiustare con sale e pepe.

Se il composto fosse troppo asciutto aggiungere poco latte per dare morbidezza e per evitare che si asciughi troppo in forno.

Pulire i fiori di zucca, eliminando il pistillo e i sepal; riempire delicatamente con il riso e disporli in una teglia unta.

Infornare e cuocere a 180° per 20 minuti.
Servire ben caldi.