

Napoli-Roma Ciurillo



Entrée - Végétarien - Difficulté Médium - 15 min

Ingrédients pour 4 Portions

4 fleurs de courgettes

400 g de **Pulpe de tomates Cirio**

30 g de mozzarella

80 g de ricotta

4 olives noires

1 œuf

1 petit oignon

Basilic

1 citron vert

Fromage Pecorino romano

Lait

Huile d'olive extra vierge

Sel

Poivre

Préparation

1. Hacher l'oignon et verser dans une poêle avec un peu d'huile et de pulpe de tomates.
2. Laisser l'eau s'évaporer complètement et ajouter le sel après la cuisson.
3. Pendant ce temps, laver les fleurs de courgettes, les sécher délicatement et les remplir de ricotta avec des dés de mozzarella, des olives hachées, du pecorino romano, du poivre et un peu de sel.
4. Une à la fois, passer les fleurs dans l'œuf battu légèrement, avec peu de lait, et faire frire dans l'huile chaude.
5. Sécher sur du papier de cuisine, et déposer les fleurs sur une cuillerée de sauce tomate.
6. Ajouter enfin quelques gouttes de pesto de basilic (crème de basilic aux agrumes et à l'huile).