



*Fiori di zucca farciti con ricotta e timo, gratinati al pecorino,  
pomodorini saltati al Torre di Giano*



***Ingredienti***  
***(4 persone)***

20 fiori di zucca puliti, 400 gr. di ricotta setacciata, 50 gr. caprino, 40 gr. timo fresco, 15 pomodorini ciliegia, 100 ml di olio profumato all'aglio, qualche foglia di basilico fresco, 80 gr. di pecorino grattugiato, 50 ml di Torre di Giano (vino bianco), sale e pepe q.b.

***Preparazione***

Unire alla ricotta, il formaggio caprino, il timo tritato finemente, un po' di sale, pepe e l'olio profumato all'aglio.  
Mescolare bene tutti gli ingredienti e riempire con il composto un sac a poche. Farcire i fiori di zucca precedentemente puliti e adagiarli su di una teglia coperta da carta da forno. Cospargere i fiori con con il pecorino grattugiato e gratinarli al forno per ca. 5 minuti.  
A parte, versare in una padella antiaderente, un po' di olio extra vergine di oliva e i pomodorini ciliegia pelati e tagliati a metà. Scottarli per pochi minuti sfumandoli con il vino bianco.  
Disporre i fiori farciti su di un piatto di portata con intorno i pomodorini e decorare con alcune foglie di basilico fresco.