

## Fiori di zucchini rustici ripieni



6 fiori di zucchini

50 g mozzarella

6 filetti di alici sott'olio

50 g farina di grano saraceno

sale, olio

Aprite i fiori di zucchini, eliminate il pistillo, lavate ed asciugate bene. Mettete al centro un pezzo di mozzarella e un filetto di alici.



Arrotolate su se stesse abbastanza stretto. Preparate la pastella: mescolate 50 g farina di grano saraceno con poco sale e 100 ml acqua fredda. Passate i fiori arrotolati nella pastella densa...



... e mettete nel olio a bagno precedentemente riscaldato con Magic Cooker per 3 minuti sul fornello medio fiamma alta.



Friggete per 2 minuti fiamma medio-alta, poche alla volta.



Togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.