

Polpetta in Fiore



 Per 8 polpette

Ingredienti

170 g di carne macinata
2 cucchiaini di pane grattugiato
3-4 foglioline di menta
1 pezzetto di cipolla
1 uovo
sale
8 fiori di zucca
farina e olio per friggere

Procedimento

Mettere la carne macinata in una terrina, aggiungere l'uovo, il pan grattato, la cipolla tritata, le foglie di menta tritate e il sale. Amalgamare il composto con le mani e intorno a degli stecchini lunghi modellare la polpetta. Cuocere le polpette lentamente sulla piastra e spennellare di tanto in tanto con dell'olio. Nel frattempo pulire i fiori di zucca (io ho tolto il pistillo e li ho spolverati con un panno, ma non lavati), passarli nella farina e poi uno alla volta nell'olio bollente fino a che diventino quasi trasparenti, facendo in modo che le foglie restino bene aperte, dopodiché fare scolare su carta assorbente. Comporre il piatto infilzando nello stecchino, dalla parte opposta della polpetta, il fiore di zucca, servire calde.