

FASZEROWANE KWIATY CUKINII W SOSIE CYTRYNOWYM

2 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

6 kwiatów cukinii

FARSZ

250 g / sera ricotta

3 plasterki szynki hiszpańskiej

1 sztuka / szalotki

1 ząbek czosnku

kilka igieł rozmarynu

1 łyżka / soku z cytryny

2 łyżki / tartego parmezanu

Sól i pieprz

SOS

sok z 1/2 cytryny

1/2 sztuki / szalotki

1 łyżeczka / masła klarowanego

1 łyżka / białego wina

1/2 łyżeczki / miodu

kilka igiełek rozmarynu

2 łyżki / śmietany 18%

LISTA ZAKUPÓW

6 kwiatów cukinii

250g sera ricotta

Szynka hiszpańska

Cytryna

Świeży rozmaryn

2 szalotki

Czosnek

Śmietana 18%

Białe wytrawne wino

Miód

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Szalotkę i czosnek obieramy. Rozmaryn drobno siekamy. Parmezan ścieramy na tarce, na małych oczkach. Szalotkę kroimy w drobną kostkę, a czosnek przeciskamy przez praskę. Następnie przesmażamy je na oliwie z oliwek. Na rozgrzaną oliwę wrzucamy szalotkę, a gdy się zeszkli dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Gdy jedno i drugie będzie rumiane dodajemy je do ricotty, którą przełożyliśmy do miski. Szynek hiszpańską kroimy w kostkę i dodajemy do ricotty. Dodajemy posiekany rozmaryn, dwie łyżki startego parmezanu i łyżkę soku z cytryny. Łączymy wszystkie składniki farszu i dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem.

Kwiaty cukinii delikatnie płuczemy i osuszamy. Usuwamy ze środka pręcik i delikatnie rozkładamy płatki kwiatów.

Za pomocą rękawa cukierniczego (lub woreczka z uciętą rogim) nadziewamy kwiaty cukinii. Układamy na blaszce wyłożonej folią aluminiową. Pieczemy 20 min w 180°C. Po upieczeniu kwiaty powinny być złote.

W czasie, gdy kwiaty cukinii są w piekarniku przygotowujemy sos cytrynowy. Z połówki cytryny wyciskamy sok. Szalotkę obieramy i drobno siekamy. Kilka igieł rozmarynu również bardzo drobno siekamy. W rondelku rozpuszczamy łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy posiekaną szalotkę i rozmaryn. Gdy szalotka się zeszkli dodajemy sok z 1/2 cytryny i łyżkę białego wina. Po ok. 3 minutach dodajemy 1/2 łyżeczki miodu i 2 łyżki śmietany. Ciągłe mieszając podgrzewamy sos, aż lekko zgęstnieje.

Upieczone kwiaty cukinii podajemy z ciepłym sosem cytrynowym.