

CONTORNI

Caponet (versione 2)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 6 persone

Fiori di zucchine	18
Carne di vitello macinata	300 g
Salame cotto	100 g
Prezzemolo	1 manciata
Erba San Pietro	alcune foglie
Basilico	alcune foglie
Aglio	2 spicchi
Tuorli d'uovo	2
Formaggio parmigiano grattugiato	1 manciata
Olio d'oliva	
Brodo	1/2 bicchiere
Sale	

Preparazione

- 1 Fate insaporire con olio e uno spicchio d'aglio la carne tritata in una padella, per una decina di minuti, bagnando con brodo o vino bianco. Al suo posto va anche bene l'arrosto avanzato e tritato, oppure il lesso.
- 2 Fate un trito col prezzemolo, l'erba di S. Pietro, il basilico e lo spicchio d'aglio; aggiungete il salame cotto sbriciolato, la carne macinata cotta, i due tuorli d'uovo e il parmigiano grattugiato: salate e amalgamate bene gli ingredienti.
- 3 Prendete i fiori di zuccina ben lavati ed asciugati e riempiteli con questo composto, ripiegando all'interno le estremità dei petali. Friggete i caponet nell'olio bollente, spolverateli di sale e serviteli caldi. Vino consigliato: Freisa delle Langhe vivace.