Fiori di zucca al forno con mozzarella e acciughe

Ingredienti per 4 persone:

12 fiori di zucca
150 gr.di patate bollite
150 gr.di fior di latte
2 ciuffi di prezzemolo
4 filetti di acciughe
pane grattugiato
olio EVO
sale e pepe

Preparazione

Tritate il fior di latte e mettetelo a scolare. Passate le patate allo schiacciapatate, mettete la purea in un recipiente e conditele con sale, pepe, le acciughe sminuzzate, il prezzemolo tritato e il fior di latte tritato, lavorate il composto e mettetelo in un sac à poche.
Pulite i fiori di zucca avendo cura di rimuovere i pistilli e i sepali con delicatezza, quindi farciteli.
Disponete i fiori su un foglio di carta forno, spennellateli con l'olio e cospargeteli con il pane grattugiato. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti circa.