



Beignets de Fleurs de Courgette

Ingrédients

1 boîte de pulpe de tomates au basilic Cirio 4 fleurs de courgette 30 g de mozzarella 80 g de ricotta Parmesan 1 œuf Lait 1 citron vert 4 olives noires 1 petit oignon Huile d'olive extra vierge Sel et poivre

Préparation

1. Hachez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile et les tomates en dés.
2. Attendez que toute l'eau soit évaporée et ajoutez du sel en fin de cuisson.
3. Pendant ce temps, lavez les fleurs de courgette, séchez-les et fourrez-les de ricotta, de dés de mozzarella, de tranches d'olives et de morceaux de parmesan. Salez et poivrez.
4. Roulez chaque fleur de courgette dans un œuf battu avec du lait, puis faites frire dans de l'huile bouillante.
5. Épongez l'excédent d'huile avec du papier absorbant et disposez les beignets sur une fine couche de pulpe de tomates au basilic Cirio.

