

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori di zucca fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 10
UOVA 1
FARINA
LIEVITO IN POLVERE 10 gr
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
CRISTALLI DI SALE

Fiori di zucca fritti: una ricetta stuzzicante e perfetta per chi ama i finger food. Queste palline infatti sono piccoli bocconcini di puro piacere, e sono perfetti come aperitivo o come stuzzichino. Ovvio che non sono propriamente light, ma ogni tanto uno strappo alla regola si può assolutamente fare... magari anche nella versione [con ripieno di ricotta e mortadella](#)! Provate questa ricetta gustosa e vedrete che successo sulla vostra tavola!

PREPARAZIONE

- 1 Quando avete voglia di preparare i fiori di zucca fritti: lavate bene i fiori, tagliate i gambi, aprite con delicatezza il fiore e, togliete il pistillo interno centrale, facendo attenzione a non romperli.



- 2 A questo punto preparate la pastella: riunite in una terrina la farina, il lievito e, l'uovo. Incorporate, mescolando con una frusta, dell'acqua gassata fredda, in maniera tale da ottenere un composto omogeneo e liscio, privo di grumi.





3 Portate a temperatura in una padella l'olio per friggere.

Passate i fiori nella pastella appena preparata, tuffateli nell'olio bollente pochi alla volta, in maniera tale da mantenere costante la temperatura dell'olio.





4 Appena i fiori di zucca avranno raggiunto una leggera doratura, scolateli su di un colino o, su della carta assorbente e, lasciate eliminare tutto l'olio in eccesso.

Servite i fiori di zucca fritti, caldi spolverati con dei cristalli di sale.



