

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori di zucca fritti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

fiori di zucca
uova
farina
sale
pepe
olio per friggere.

I fiori di zucca sono versatili e si adattano a molti piatti. In questa ricetta sono fatti con una panatura al contrario, prima uova e poi farina!

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il calice dei fiori di zucca, eliminare il pistillo, raschiare con un coltellino le parti spinose. Poi sciacquare velocemente sotto acqua corrente e tamponare con carta da cucina.

Passare prima nell'uovo e poi nella farina in cui va aggiunto un po' di sale e pepe. Friggere

in abbondante olio finchè i fiori di zucca non saranno bene dorati.

