

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.

