

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori di zucca in pastella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 30
FARINA 300 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 5 gr
UOVA 1
ACQUA GASSATA
OLIO DI ARACHIDI
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulire i fiori di zucca delicatamente togliendo i pistilli.



2 In una ciotola mescolare farina, lievito, uovo e acqua gassata sufficiente per ottenere una pastella.





3 Nel frattempo in una padella portate a temperatura l'olio.

Immergete pochi per volta i fiori di zucca nella pastella.



4 I fiori di zucca devono essere ben coperti con la pastella.



5 Fateli friggere nell'olio ormai caldo.



6 Asciugateli sopra carta ssorbente.



