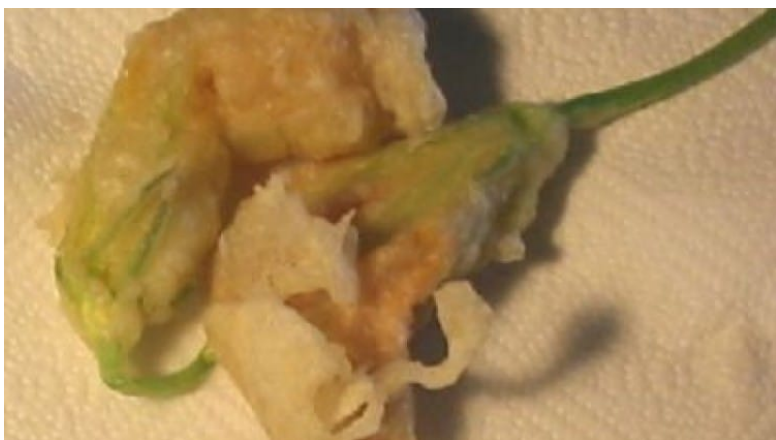


CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori fritti in pastella cinese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



FIORI DI ZUCCHINA, OLIO PER
FRIGGERE, SALE. PER LA PASTELLA

farina

acqua minerale frizzante

pochi grammi di lievito di birra fresco.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pastella mescolando gli ingredienti, raggiungere una consistenza piuttosto densa aggiungendo l'acqua frizzante che deve essere freddissima.

Lavare ed asciugare i fiori ed immergerne uno ad uno nella pastella.



2 Friggere in abbondante olio caldissimo, scolare su carta da cucina e salare in superficie.



NOTE