

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di fiori di zucca

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 1 mazzo
UOVA 2
LATTE INTERO 1 bicchiere
FARINA 150 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

1 Raccogliete i fiori di zucca, apriteli e teneteli pronti su un piatto.

Preparate una pastella con uova intere sbattute, latte, farina, prezzemolo e sale.



2 Passate i fiori di zucca nella pastella.



3 Friggeteli in abbondante olio bollente.



4 Scolateli disponendoli su fogli di carta assorbente e serviteli preferibilmente caldi.

Provate anche la variante dei [fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e mortadella](#) e la versione al [forno](#)!