

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zucca in pastella senza uova

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

DOSI PER: [10 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Oggi friggiamo i **fiori di zucca in pastella senza uova** ! Sono **buonissimi**, **leggeri** perché la [pastella](#) con cui li friggeremo **non contiene ne uova ne lievito** ma **solo farina** e **acqua frizzante**! La **ricetta** che otterrai da questa **frittura** risulterà **super croccante** al morso, **croccantezza** che verrà esaltata dalla **morbidezza** del **fiore di zucca** che **si scioglierà in bocca**!

I **fiori di zucca in pastella senza uova** sono **perfetti** come **antipasto**, da **sgranocchiare** con un buon bicchiere di **frizzante bianco** mentre si aspettano le **portate principali**. Segui la **nostra ricetta con passo passo fotografico** per gustare anche tu degli **sfiziosissimi fiori di zucca in pastella senza uova**

!

Se anche tu li ami, non perderti il nostro ricettario con tante [idee di ricette con i fiori di zucca!](#)

INGREDIENTI PER I FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA SENZA UOVA

FARINA 00 150 gr

ACQUA FRIZZANTE 170 ml

FIORI DI ZUCCA 10

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

COME SI FANNO I FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA SENZA UOVA

- 1 Per prima cosa devi preparare i fiori di zucca: puliscili e con un coltello elimina il gambo e toglì i pistilli esterni. Apri leggermente i fiori di zucca e toglì anche il pistillo interno, lavali sotto poca acqua corrente ed asciugali molto delicatamente, tamponandoli con della carta assorbente da cucina o un canovaccio morbido.





- 2** Prepara la pastella: versa la farina setacciata in una ciotola, unisci un pizzico di sale e di pepe nero e versa metà dell'acqua frizzante molto fredda, possibilmente di frigorifero. Con una frusta inizia a mescolare, quando l'acqua sarà assorbita unisci l'altra metà e riprendi a mescolare finché non avrai ottenuto una pastella liscia e senza grumi.





3 Prendi una padella dai bordi alti in cui fai scaldare abbondante olio di semi, quando sarà ben caldo immergi un fiore di zucca alla volta nella pastella e, aiutandoti con una forchetta, rigira il fiore in modo che la pastella lo ricopra del tutto, lascia sgocciolare e tuffalo delicatamente nell'olio ben caldo.

Ripeti la stessa operazione con i restanti fiori di zucca friggendone pochi alla volta così che l'olio non si abbassi troppo di temperatura. Lascia cuocere a fiamma media finché i fiori in pastella senza uova non saranno dorati da entrambi i lati, infine sgocciola su carta assorbente da cucina e servi in tavola ben caldi.





CONSIGLIO

L'acqua frizzante utilizzata deve essere molto fredda, la pastella meglio prepararla al momento, poco prima di friggere.

CONSERVAZIONE

Ti consiglio di consumare i fiori di zucca in pastella senza uova appena fritti, ancora caldi, consumati dopo ore perdi la freschezza e non la recuperi nemmeno scaldandoli, quindi non esagerare con le dosi se non sei sicuro di consumarli tutti.

SE TI SONO PIACIUTI I FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA SENZA UOVA

[Fiori di zucca ripieni](#)

[Fiori di zucca fritti](#)

[Fiori di zucca al forno](#)

[Fiori di zucca ripieni di ricotta e mortadella](#)

[Fiori di zucca ripieni di ricotta e salsiccia](#)