

SALSE E SUGHI

Pastella per fiori di zucca senza uova

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

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

NOTE: *CON QUESTA DOSE PUOI FRIGGERE CIRCA 12 FIORI DI ZUCCA*



INGREDIENTI PER LA PASTELLA PER FIORI DI ZUCCA

ACQUA GASSATA 250 gr

FARINA 00 200 gr

SALE FINO pizzichi - 2

ZUCCHERO cucchiaino raso - 1

Pastella per fiori di zucca: una ricetta semplice e croccante, perfetta per esaltare il sapore dei fiori di zucca.

COME SI FA LA PASTELLA PER FIORI DI ZUCCA

1 Per fare la pastella per fiori di zucca, inizia a versare la farina in una ciotola dai bordi alti,

unisci sale e zucchero e poi mescola con la frusta a mano.



2 Aggiungi l'acqua gassata a filo, poco alla volta, mentre continui a mescolare. Quando tutta l'acqua sarà nella ciotola, mescola con più vigore fino ad ottenere un composto cremoso e gonfio. Continua a mescolare fino a quando la pastella per fiori di zucca non risulterà priva di grumi.

La pastella senza uova e senza lievito è pronta per essere utilizzata.





PER UN RISULTATO DORATO E CROCCANTE PROVA LA NOSTRA PASTELLA

I fiori di zucca fritti sono tra le **pietanze più golose della stagione estiva**, e trovare la **pastella giusta** per realizzarli è molto importante! Prova subito questa **ricetta della pastella per i fiori di zucca senza uova, senza lievito e super leggera**. Il trucco? **Acqua gassata e un pizzico di zucchero**. Con la nostra ricetta otteniamo dei fiori di zucca fritti ben gonfi e croccanti da servire durante un gustoso aperitivo o come secondo piatto vegetariano.

Segui la **nostra ricetta con passo passo fotografico** per preparare in pochi minuti dei deliziosi **fiori di zucca fritti a regola d'arte!**

COME CONSERVARE LA PASTELLA PER FIORI DI ZUCCA

Puoi conservare in frigorifero la pastella per fiori di zucca fritti, ben sigillata in un contenitore ermetico, per un massimo di 24 ore. Prima di riutilizzarla ti consiglio di mescolarla vigorosamente con la frusta a mano.

CONSIGLIO

Con queste dosi si ottengono 12/15 fiori di zucca fritti di medie dimensioni. Se ne hai di meno o di più puoi diminuire o raddoppiare tutti gli ingredienti.

Se la pastella per fritti avanza, puoi usarla nell'impasto di una [pizza](#) veloce, in fondo è acqua e farina, quindi perché buttarla?

SE TI È PIACIUTA LA PASTELLA PER FIORI DI ZUCCA, PROVA ANCHE

[Pastella per zucchine fritte](#)

[Zucchine fritte in pastella](#)

[Fiori di zucca in pastella senza uova](#)

[Fiori di zucca ripieni in pastella](#)

[Fiori di zucca ripieni al forno](#)

QUESTE RICETTE