

SALSE E SUGHI

## Pastella per fiori di zucca

di: *Antonella Vergari*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Questa è la ricetta per una perfetta **pastella per fiori di zucca**. I [fiori di zucca fritti](#) sono tra le pietanze più golose della stagione estiva, e trovare la pastella giusta per realizzarli è molto importante! Provate 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. La pastella per fiori di zucca fritti è molto semplice e veloce da preparare, pochi minuti pochi minuti di lavoro per un risultato strabiliante!

Scopri com'è facile, da ora in poi, preparare un fritto a regola d'arte per tutta la famiglia!

Se ami i fiori di zucca non puoi perdere anche queste altre ricette:

[Fiori di zucca ripieni](#)

[Fiori di zucca al forno](#)

[Fiori di zucca fritti](#)

[Fiori di zucca ripieni in pastella](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

ACQUA GASSATA 250 gr

SALE FINO pizzichi - 2

ZUCCHERO cucchiaino raso - 1

## PREPARAZIONE

- 1 Iniziamo a versare la farina in una ciotola dai bordi alti, uniamo sale e zucchero e poi mescoliamo con la frusta a mano.





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





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO