

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori di zucca fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Fiori di zucca fritti: si possono fare in tante varianti, ma questa ricetta vi porterà ad assaporarli con la ricotta di pecora! L'imperativo? Mangiare con le mani, ungersi le dita, non smettere finché non ne resteranno nel piatto!

INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA
RICOTTA DI PECORA
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO
MOZZARELLA
OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l
LIMONE scorza grattugiata - 1
SALE

PER LA PASTELLA

FARINA 00
ACQUA GASSATA ghiacciata -

Preparazione

1 Prendete i fiori di zucca ed eliminate con delicatezza il pistillo centrale.

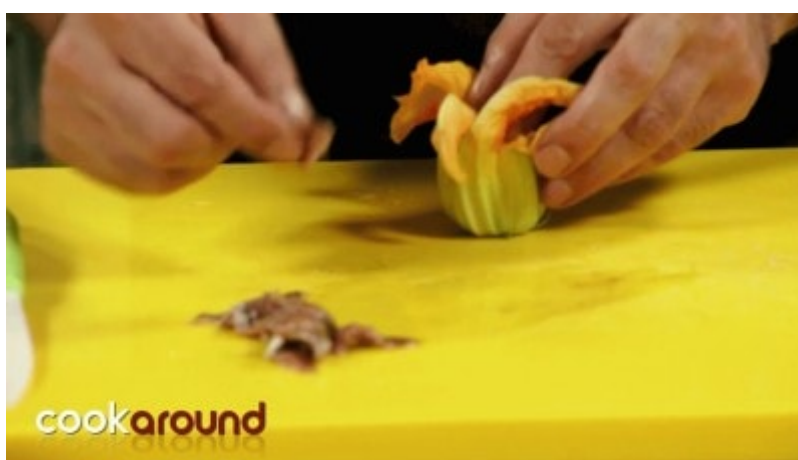


2 Ora, prendete la mozzarella e tritatela finemente; dividete a metà le acciughe e mettetele da parte.





- 3** A questo punto incominciate a riempire una parte dei fiori di zucca: allargate delicatamente il fiore e inserite un pezzetto di mozzarella e uno di acciuga, quindi riunite tutte le punte e arrotolatele in modo da sigillare il ripieno all'interno del fiore.





- 4** Ora preparate la farcia per gli altri fiori di zucca: prendete la ricotta, grattugiate la scorza di un limone e aggiungete un pizzico di sale e mescolate.



- 5** Con un cucchiaino farcite con questo composto i fiori di zucca rimasti e procedete a chiuderli come avete fatto per gli altri.



- 6 Preparate la pastella: riunite in una ciotola la farina e l'acqua frizzante congelata e mescolate; dovrete ottenere una pastella di consistenza simile a quella di una crema liquida o leggermente più liquida della pastella per le crêpes.





7 A questo punto passate i fiori di zucca nella pastella, sgocciolateli e tuffateli nell'olio bollente.





8 Scolate bene i fiori di zucca dall'olio in eccesso.



9 Disponeteli su di un vassoio con una spolverata di sale e servite.

