

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fiori di zucca in pastella

di: *rosalba1966*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



### INGREDIENTI

- 200 g di farina di semola di grano duro
- 1 uovo
- 1 bustina lievito in polvere
- acqua minerale q.b.
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiari di olio (facoltativi).

### PREPARAZIONE

**1** Mettere la farina in un contenitore capiente e mescolarvi il lievito, l'uovo, il sale e l'olio.

Con una forchetta, amalgamare gli ingredienti e, man mano, aggiungere l'acqua minerale.

L'impasto deve risultare semiliquido.

Immergere i fiori di zucca lavati e asciugati nella pastella e lasciarveli fino a che l'impastosa lievitato, coperto con un panno.



**2** Quando l'impasto è raddoppiato, prendere, con un cucchiaio, i fiori con la pastella ed immergerli nell'olio bollente.



3

Appena si colorono son pronti, posarli su carta assorbente e servirli caldi.

