ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zucchina con fontina, acciughe & bottarga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

2 mazzi di fiori di zucchina

fontina valdostana

acciughe sott'olio

bottarga di muggine

olio per friggere

farina

1 bustina di zafferano

acqua

pepe

sale.

PREPARAZIONE

1 Prepare tutti gli ingrendienti, pulire i fiori, tagliare la fontina a cubetti e la bottarga e fettine, sgocciolare i filetti d'acciuga.

2 Aprire con cura il fiore, inserire all'interno un pezzo di fontina, una fettina di bottarga e l'acciuga, arrotolare il fiore.

Nel frattempo preparare una pastella mescolando la farina, la bustina di zafferano, sale, pepe con acqua per renderla fluida. Lavorarla bene fino a quando non risulterà spumosa.

3 Friggere in olio bollente per qualche minuto, scolare eliminando l'olio in eccesso.

4 Servire caldissimi.