

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori di zuccina fritti

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Fiori di zuccina
uova
farina
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire i fiori di zuccina, togliere la parte grossa dove è attaccato il gambo, aprirli in due e passarli velocemente sotto l'acqua, metterli a scolare.



2 Passarli prima nell'uovo sbattuto leggermente con un pizzico di sale.



3 Successivamente nella farina.



4 Friggerli in abbondante olio molto caldo.



5 Girare i fiori in modo che colorino bene da tutte e due le parti, quando sono colorati scolarli su un foglio di carta assorbente.



6 Servire ben caldi.

