CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Fiori di zucchina fritti

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

Fiori di zucchina

uova

farina

olio per friggere

sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire i fiori di zucchina, togliere la parte grossa dove è attaccato il gambo, aprirli in due e passarli velocemnete 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.