

ANTIPASTI E SNACK

Fiori di zuccina ripieni e fritti in pastella

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

12 fiori di zuccina
1 mozzarella fiordilatte
acciughe sottosale
3 cucchiai di farina 00
1 cucchiaio di olio d'oliva
2 albumi d'uovo
olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE



2 Preparare 12 cubetti di fiordilatte e 12 pezzetti di acciuga sotto sale.



3 Dopo aver sciacquato i fiori e averli asciugati con attenzione in un canovaccio, riempirli con l'acciuga e la mozzarella, eliminando il pistillo interno.



4 Finita l'operazione di farcitura, accomodarli con cura su un piatto e preparare la pastella.



5 Mescolare velocemente i cucchiai di farina 00, 2/3 di una tazza d'acqua tiepida, unita tutta in una volta, aggiungere una presa di sale e infine incorporare un cucchiaio d'olio.



6 Mentre questo impasto riposa, montare le 2 chiare d'uovo a neve fermissima.



7 Incorporare l'albume montato con movimento dal basso verso l'alto.



- 8 Friggere pochi fiori alla volta in olio caldissimo per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi.



- 9 Sgocciolare su carta per fritti e servire caldissimo.

