CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di fiori di zucca

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

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

Le **frittelle di fiori di zucca**: una vera libidine...una tira l'altra come le ciliegie! Noi le abbiamo scoperte quest'estate a Castellabbate, in vacanza. Nel camping dove eravamo ospiti c'era un favoloso chioschetto che dava proprio sul mare e quasi tutti i giorni preparavano queste frittelle morbidissime e buonissime!

Se cercate la ricetta per fare le frittelle di fiori di zucca, l'avete trovata!

Croccanti fuori morbide dentro, questi fiori di zucca fritti sono davvero irresistibili.

Non abbiamo resistito e non appena siamo tornati abbiamo dovuto rifarle! Provatele anche voi e non

ne potrete più fare senza!

E se amate questo ingrediente quanto noi, ecco altre idee per cucinare con i fiori di zucca:

fiori di zucca fritti
torta salata ai fiori di zucca
pennette con alici mozzarella e fiori di zucca

INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 40

FARINA 0 500 gr

ACQUA 350 ml

BIRRA 100 ml

LIEVITO DI BIRRA 3 gr

SALE 10 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE DI MALDON facoltativo -

PREPARAZIONE

1 Iniziate preparando la pastella, potete utilizzare una planetaria dotata di gancio a uncino se l'avete, altrimenti potete procedere anche a mano. Riunite in una ciotola o nella ciotola della planetaria la farina, parte dell'acqua e qualche grammo di lievito di birra ed iniziate a lavorare questi primi ingredienti.

2 Aggiungete l'acqua rimasta, la birra ed il sale e lasciate lavorare ancora per amalgamare bene gli ingredienti.

3 Dedicatevi, ora, ai fiori di zucca: rimuovete i petali dal pistillo e dal gambo e conservateli da parte.

4 Ora la pastella è sicuramente pronta e ben amalgamata, dovrà essere liscia e quasi fluida. Tagliate i fiori di zucca a pezzi e uniteli alla pastella mescolando con una spatola.

5 Coprite la ciotola con la pellicola e riponete il tutto in frigorifero a riposare per 16 ore, in questo tempo la pastella avrà modo di lievitare lentamente.

Un'ora prima di friggere la pastella dovrete estrarla dal frigorifero in modo tale che riprenda la temperatura ambiente.

Nel frattempo scaldate l'olio per fritture fino a che non si formino delle bolle se vi immergete uno stuzzicadenti.

6 Fate cadere un cucchiaio di pastella nell'olio bollente e lasciate friggere fino a che la frittella non avrà assunto un colore ambrato. Fate scolare il fritto e servitelo in tavola ancora caldo aggiungendo, a piacere, qualche fiocco di sale di Maldon.

Consiglio

Quanto tempo prima posso prepararle?

Puoi preparale anche qualche ora prima, ma di certo la frittura fatta al momento è tutta un'altra cosa!

Ma nell'impasto potrei mettere anche qualche acciuga?

Sì certo, saranno ottime!

Posso cuocerle al forno?

Non abbiamo mai provato, magari tenta!