

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Frittelle di fiori di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FIORI DI ZUCCA 1 mazzo

UOVA 2

LATTE INTERO 1 bicchiere

FARINA 150 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

### PREPARAZIONE

**1** Raccogliete i fiori di zucca, apriteli e teneteli pronti su un piatto.

Preparate una pastella con uova intere sbattute, latte, farina, prezzemolo e sale.



2 Passate i fiori di zucca nella pastella.



3 Friggeteli in abbondante olio bollente.



4 Scolateli disponendoli su fogli di carta assorbente e serviteli preferibilmente caldi.

Provate anche la variante dei [fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e mortadella!](#)

NOTE