

FRITTELLE DI FIORI DI ZUCCA (O DI ZUCCHINE)

ingredienti:

Fiori di zucca

un uovo

farina

latte

un cubetto di lievito di birra

acqua gassata

sale

olio per friggere

procedimento:

Dopo aver pulito e lavato i fiori, si salano e si lasciano riposare. Dopo si strizzano e si asciugano con un panno.

Si prepara una pastella con farina, latte, acqua, sale, uovo e lievito, regolandosi ad occhio con le proporzioni finchè non otteniamo una pastella densa e non troppo liquida.

Si mettono i fiori nella pastella e, prendendo la quantità desiderata con un cucchiaino, si friggono in olio abbondante e ben caldo.

