



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Frittelle di fiori di zucca**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 20 fiori di zucca
- farina bianca
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

## **Preparazione Frittelle di fiori di zucca**

### **Passo 1.**

Pulite e lavate i fiori di zucca.

### **Passo 2.**

Lasciate solo la parte del fiore, tagliando il gambo.

### **Passo 3.**

Tritate il prezzemolo.

### **Passo 4.**

Fate una pastella con acqua e farina.

### **Passo 5.**

Salate, pepate ed aggiungete il prezzemolo tritato.

### **Passo 6.**

Passate i fiori nella pastella e friggeteli in abbondante olio caldo.

### **Passo 7.**

Asciugate l'olio in eccesso prima di servire.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)