



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

Fiori di zucca fritti



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 16 fiori di zucca
- 200 gr di mozzarella
- 80 gr di acciughe
- farina
- lievito di birra
- sale
- olio

Preparazione Fiori di zucca fritti

Passo 1.

Preparate una pastella con farina, acqua, sale e lievito di birra.

Passo 2.

Pulite i fiori e riempiteli con un po' di mozzarella e qualche pezzo di acciuga.

Passo 3.

Immergeteli nella pastella e soffriggeteli nell'olio.

Passo 4.

Depositateli in un piatto su carta assorbente.

Passo 5.

Serviteli caldi.

Note

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