



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

Fiori di zucca fritti



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, cucchiaio di legno, pentolino, carta assorbente, schiumarola, frusta, piatto da portata**

Ingredienti

- 16 fiori di zucca
- 150 g di farina 00
- 2 uova
- 150 ml di latte
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- olio di semi di arachidi
- sale
- pepe

Preparazione Fiori di zucca fritti

Passo 1.

Pulite i fiori di zucca privandoli del peduncolo e della parte centrale, lavateli ed asciugateli con carta assorbente.

Passo 2.

Disponete la farina in una terrina, mescolatela a due tuorli, il latte, un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e pepe ed amalgamate con una frusta.

Passo 3.

Montate a neve gli albumi ed incorporateli alla pastella mescolando dall'alto verso il basso con un cucchiaio di legno.

Passo 4.

Immergete i fiori di zucca nella pastella e friggeteli in abbondante olio di semi di arachidi caldo in un pentolino.

Passo 5.

Scolate i fiori di zucca con una schiumarola, disponeteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Passo 6.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)