



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

Fiori di zucca fritti



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un padella**

Ingredienti

- 1 kg di fiori di zucca
- 200 g di pangrattato
- 200 g di farina 00
- 2 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Fiori di zucca fritti

Passo 1.

Aprite leggermente i fiori di zucca, passateli nella farina, poi nelle uova sbattute e nel pangrattato.

Passo 2.

Salate e pepate a piacere.

Passo 3.

Friggete in olio caldo e servite subito.

Note

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