

FRITTELLE DI FIORI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine con il fiore,
- 200 g di farina,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 1 g di lievito per torte salate,
- olio d'oliva.

Preparare una pastella con la farina, il latte, le uova e il lievito.

Lasciare riposare per qualche minuto.

Togliere i fiori dalle zucchine e grattugiare queste ultime non troppo finemente, spezzettare i fiori con le mani e unire alla pastella.

Amalgamare bene.

Scaldare abbondante olio in una padella e versare il composto a cucchiaiate.

Scolare le frittelle su carta assorbente e servire subito ben calde.