

FIORI DI ZUCCA FRITTI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 24 fiori di zucca,
- 75 g di farina,
- 50 g di burro,
- 20 cl di latte,
- 1 albume d'uovo,
- 1 pizzico di sale,
- olio d'oliva.

Fate fondere il burro a fuoco molto dolce in una casseruola piccola.

Quando è fuso senza aver preso colore versatelo in una insalatiera.

Tagliate i gambi dei fiori di zucca e togliete il pistillo e i sepali.

Lavateli delicatamente facendo attenzione che non rimangano insetti all'interno dei fiori.

Versate la farina e il sale in un setaccio sopra la insalatiera e incorporatele al burro mescolando con una frusta.

Aggiungete il latte a poco a poco e sbattete colla frusta fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi.

Lasciate riposare da trenta minuti a un'ora.

Asciugate i fiori accuratamente con un canovaccio: devono essere perfettamente asciutti.

Scaldate l'olio a 180 gradi.

Montate a neve l'albume e incorporatelo alla pastella servendovi di un cucchiaino.

Quando l'olio ha raggiunto la temperatura indicata, immergete alcuni fiori nella pastella.

Togliete i fiori uno a uno dalla pastella, lasciate sgocciolare la pastella in eccesso e buttateli nell'olio.

Lasciate dorare i fiori da due lati e sgocciolateli sulla carta assorbente.

Ripetete l'operazione con gli altri fiori.

Servite molto caldo.