

FIORI DI ZUCCA ALLA MAZARINO

Ingredienti per 4 persone:

- sedici fiori di zucca,
- 100 g di mollica di pane,
- un bicchiere di latte,
- un mazzetto di basilico,
- otto filetti di alici,
- 100 g di farina,
- abbondante olio di semi.

Lavate con cura e delicatamente i fiori di zucca, poi sgocciolateli e metteteli su un canovaccio ad asciugare. Nel frattempo fate rinvenire la mollica di pane nel latte, strizzatela e mettetela in una ciotola. Tritate finemente il basilico e i filetti di alici e incorporateli alla mollica, amalgamando il tutto. Riempite i fiori di zucca con il composto, poi chiudeteli, premendoli dolcemente tra le mani, e passateli nella farina. Frigeteli quindi in abbondante olio, che avrete fatto fumare in una padella di ferro; rivoltateli continuamente con una paletta affinché risultino dorati uniformemente. Man mano che sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza, e teneteli in caldo nel forno (prima acceso e poi spento), sistemandoli sul piatto di portata. Serviteli subito.