

FRITTELLE DI FIORI D'ACACIA

Ingredienti per 4 persone:

- fiori d'acacia,
- 3 uova,
- 100 g di farina,
- 100 g di zucchero,
- latte,
- olio d'oliva.

Munirsi di un paio di forbicine, di una scala e di un recipiente capace (stile insalatiera di plastica).

Andare a fare incetta di fiori d'acacia.

Ricordarsi che le acacie sono notevolmente spinose, e che i fiori d'acacia sono anche il cibo preferito dalle api, che potrebbero non gradire la vostra competizione...

Ma per le frittelle si affronta questo ed altro! Pulire i fiori d'acacia, eliminando soprattutto tutti gli insetti che vi abitano (alcune popolazioni africane mangiano le formiche, ma non le ho mai provate e non me la sento di consigliarvelo).

Preparare una pastella con 3 uova, 100 g di farina, 100 g di zucchero (assolutamente non vanigliato), tanto latte quanto basta per renderla piuttosto liquida ed un cucchiaino di lievito.

Queste dosi bastano per un'insalatiera della capienza di un litro e mezzo piena di fiori puliti.

Mescolare i fiori alla pastella.

Friggere in abbondante olio caldo.