
FIORI DI ZUCCA CON SCAMORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 16 fiori di zucca,
- 200 g di formaggio scamorza affumicata,
- uova,
- latte,
- sale,
- pepe,
- farina bianca,
- latte,
- olio per friggere,
- pangrattato.

Pulire accuratamente i fiori di zucca senza lavarli o lavarli con un panno umido quindi stendere i fiori di zucca sopra un tavolo.

Preparare una pastella per friggere: sbattere le uova intere in una terrina salare ed aggiungere della farina bianca poco alla volta affinché il composto si presenti liscio ed omogeneo e abbastanza duro, a questo punto aggiungere il latte sempre poco alla volta diluendo così la pastella che in questo caso dovrà essere abbastanza dura, a tal punto che con il fondo di un cucchiaino da tavola passandolo nella pastella dovrà restare attaccata scivolando via poco alla volta.