

FIORI DI ZUCCA FRITTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 16 fiori di zucca piuttosto grandi,
- 1 bicchiere di latte,
- 2 uova,
- 100 g di farina bianca,
- sale,
- olio per friggere.

In una ciotola mescolate la farina, il sale, i tuorli, mezzo bicchiere di latte.

Amalgamate bene aggiungendo se occorre altro latte per ottenere una pastella piuttosto fluida.

Lavate i fiori di zucca e asciugateli delicatamente facendo attenzione a non romperli.

Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli alla pastella: immergetevi i fiori avendo cura di impregnarli omogeneamente di pastella.

Scaldate l'olio e fatevi dorare i fiori di zucca: devono risultare molto croccanti.

Asciugate l'eccesso d'olio, aggiungete sale e servite subito.