

FIORI DI ZUCCA FRITTI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo intero,
- 3 cucchiaini di farina,
- poca birra,
- fiori di zucca,
- abbondante olio di semi.

Prendere un uovo intero, 3 cucchiaini di farina, un po' di birra a temperatura ambiente; mescolare il tutto e bagnare bene nella pastella così ottenuta i fiori di zucca lavati, puliti ed eventualmente tagliati (con le mani) a listarelle. Mettere sul fuoco una pentola antiaderente con abbondante olio di semi quando l'olio friggerà aggiungere i fiori di zucca e friggerli bene.