

## FIORI DI ZUCCA FRITTI 4

Ingredienti per 4 persone:

- 16 fiori di zucca,
- olio d'oliva,
- sale.

Per la pastella:

- 130 g di farina,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- acqua.

Preparate in una ciotola la pastella con la farina, l'olio e tanta acqua quanto basta per ottenere un composto fluido. Lasciate riposare mezz'ora.

Pulite i fiori, eliminate il peduncolo, levate il pistillo e tagliateli in due per il lungo.

Immergeteli nella pastella, a uno a uno, ricoprendoli di abbondante composto.

Friggeteli in olio caldo e abbondante; quando sono dorati toglieteli con la paletta bucata, asciugateli su carta assorbente, salateli; disponeteli su un piatto da portata e servite subito.