

FIORI DI ZUCCHINE FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fiori di zucchine,
- 100 g di farina,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una terrina mescolate la farina con due cucchiaini d'olio, il vino bianco, il tuorlo dell'uovo, sale e pepe. Aggiungete tanta acqua tiepida quanta ne serve per ottenere una pastella omogenea e non troppo densa. Mettete a riposare per un'ora.

Intanto pulite i fiori, eliminate il pistillo e i gambi.

Montate a neve l'albume e incorporatelo con delicatezza alla pastella.

Immergete i fiori nella pastella, sgocciolateli e friggeteli in una larga padella con abbondante olio ben caldo. Aiutandovi con la paletta forata ritirate i fiori fritti, asciugateli su carta assorbente da cucina, salate e servite immediatamente.