

FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI E FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fiori di zucchine,
- 1 mozzarella piccola,
- 6 filetti d'acciughe,
- olio d'oliva.

Per la pastella:

- 100 g di farina,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- acqua,
- sale.

Preparate la pastella mescolando gli ingredienti indicati (dell'uovo solo il tuorlo), diluite aggiungendo tanta acqua tiepida quanta ne serve per ottenere un composto omogeneo e non troppo denso. Lasciatelo riposare per mezz'ora e poi unitevi l'albume montato a neve ferma. Aprite delicatamente il calice dei fiori, togliete il pistillo, passateli velocemente sotto l'acqua fresca e riempite ognuno con un bastoncino di mozzarella e mezzo filetto d'acciuga. Chiudete l'apertura con uno stecchino. Immergete un fiore alla volta nella pastella e friggeteli nell'olio bollente. Ritirateli appena diventano dorati.