

BARBOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina di frumento
- 700 g di fiori di zucca
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- strutto (o burro)
- acqua
- sale

Preparare un impasto con la farina, l'olio, il sale e dell' acqua tiepida.

Far scottare i fiori di zucca in acqua salata per circa un minuto.

Tritare questi fiori e aggiungerli all'impasto.

Stendere uniformemente l'impasto in una teglia da forno precedentemente unta con il burro.

Versare sulla superficie un filo d'olio e cuocere in forno a 180° per circa 50 min.