
FOCACCINA DI FIORI DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 uovo,
- 1 pizzico di sale,
- pepe bianco,
- 6 cucchiaini di panna liquida,
- alcuni cucchiaini di farina,
- fiori di zucchini.

Prepara una pastella con uovo battuto (albume e tuorlo), un pizzico di sale, un'idea di pepe bianco, 6 cucchiaini di panna liquida, qualche cucchiaino di farina setacciata a neve.

Mentre mescoli (per evitare i grumi), sfoglia dei fiori di zucchini ed intingi ogni petalo nella pastella, di modo che resti ben intriso, e stendili in una teglia bassa, foderata fino all'orlo di carta da forno.

Ricopri bene il fondo, poi, alla fine, rovescia sui fiori la pastella restante, a ricoprirli.

Lo strato sarà sottile, va bene così.

Passa la teglia in forno alto (almeno 200-210 gradi) per pochi minuti.