



Fiori di zuccine fritti

Ingredienti

fiori di zuccina

200 g di farina

100 g di birra

acqua q.b.

1 cucchiaio d'olio

1 uovo intero

Setacciare la farina in una ciotola e mescolando con una frusta diluirla con acqua e birra per ottenere una pastella liscia e fluida.

Unire un cucchiaio di olio e un uovo intero, mescolare un poco e lasciare riposare per una ora.



Bagnare i fiori puliti nella pastella



e friggerli in abbondante olio caldo.



Asciugare, salare e mangiare subito.

