

Ingredienti (per 4 persone):

- 12 o 16 fiori di zucca
- Farina: gr. 100
- Un uovo
- Vino bianco
- Olio d'oliva
- Sale e pepe
- Olio per friggere



Preparazione

Mettete in una zuppiera la farina, aggiungete 2 cucchiaini d'olio, un tuorlo d'uovo, sale e pepe. Versate mezzo bicchiere di vino bianco e l'acqua necessaria per fare una pastella liscia e non troppo densa. Lasciatela riposare per circa un'ora e, poco prima di friggere i fiori, aggiungete la chiara montata a neve. Pulite i fiori eliminando i gambi, le foglioline verdi esterne e il pistillo interno. Metteteli ad asciugare su un foglio di carta da cucina, salateli e serviteli subito.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)