

DOLCI E DESSERT

Frittelle con fiori di zucchine

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	150 g
Latte	100 g
Zucchero semolato	75 g
Fiori di zucchine freschi	20
Limone (scorza)	1/2
Tuorlo d'uovo	1
Olio d'oliva (o olio di semi)	1 cucchiaio
Acquavite (o grappa)	2 cucchiaini
Lievito	1/2 cucchiaino
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Togliete ai fiori di zucchine la parte centrale e apriteli, controllando che all'interno non vi siano insetti o terriccio; passateli con un sottile telo umido e spezzettateli.
- 2 Mettete in una ciotola il tuorlo e sbattetelo con lo zucchero, la scorzetta grattugiata del mezzo limone, una cucchiata di olio d'oliva e due cucchiaini di Acquavite: dovete ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- 3 Unite allora il latte freddo e la farina mescolata al lievito, facendola cadere a pioggia da un setaccio; lavorate tutto bene con un cucchiaio di legna badando che non si formino dei grumi, poi unite i fiori di zucca spezzettati, un pizzico di sale e rimescolate.
- 4 Ponete sul fuoco l'apposita casseruola dei fritti con abbondante olio di semi fresco (cioè non usato per altre cotture); quando sarà ben caldo ma non bollente mettetevi una parte del composto a cucchiaini, lasciando cuocere e dorare le frittelle sui due lati.
- 5 Sgocciolatele, posatele su carta da cucina, tenetele al caldo e proseguite a cuocerne altre, sino all'esaurimento del composto. Sistemate infine le frittelle in un piatto coperto con un tovagliolino e servitele subito.