
Frittelle di fiori di zucca

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Il segreto è sempre la pastella, in questo caso con acqua minerale. Dal blog [La piccola casa](#)

Sabato mattina durante il settimanale giro al mercato ho comprato, al solito banco, degli ottimi zucchini (o zucchine?) che avevano dei bellissimi fiori colorati attaccati. Non potevo certo buttare via questi fiori bellissimi, erano troppo invitanti e così ho preparato un classico della cucina genovese e ligure in generale: le frittelle di fiori di zucchini con la pastella. Sono un piatto che può andare bene sia come antipasto che come secondo e contorno (in base alle quantità e alle altre portate) oppure possono accompagnare come stuzzichino fingerfood un ottimo aperitivo. La preparazione è piuttosto semplice e si possono mangiare sia calde che fredde. **Ingredienti (x 2 persone)** 8 fiori di zucchini (o zucchine? Bah il dubbio l'ho sempre) 200 gr di farina 2 uova Sale Mezzo bicchiere di acqua minerale gasata fredda Olio di extra vergine di oliva Setacciare la farina in una piccola bull (terrina), aggiungerci l'acqua minerale, un bel pizzico di sale e le uova, mescolare per bene facendo amalgamare il tutto, coprire con un canovaccio e lasciare riposare per mezz'oretta. Nel frattempo togliere i pistilli dai fiori poi lavarli e asciugarli bene, passata la mezzora rimescolare bene la pastella e immergervi dentro i fiori, quindi friggerli in Olio extravergine di oliva (EVO) ben caldo. Fare asciugare su carta assorbente e servire nei piatti. Dal blog [La piccola casa](#)