
Fiori di zucca filanti

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Un'idea per un antipasto delizioso che conquisterà te e i tuoi ospiti sin dal primo assaggio.

Un'idea per un antipasto delizioso che conquisterà te e i tuoi ospiti sin dal primo assaggio. I fiori di zucca potrete farcirli, oltre a quanto proposto, anche con il riso o con la ricotta, con le patate oppure con il prosciutto cotto e formaggio, insomma largo spazio alla fantasia!

Ingredienti per 4 persone

Per la pastella: 4 cucchiaini di farina, 1 pizzico di lievito di birra, 1 punta di zucchero, 1 tazza di acqua gassata, 1 spruzzo di vino bianco, q.b. di sale e di pepe.

Per i fiori e la farcia: 12 fiori di zucca, 1 mozzarella, 12 filetti di alici sott'olio.

Olio per friggere.

Preparazione

Per la pastella: Setacciare la farina, unirla all'acqua frizzante, ad una punta di lievito di birra, versare un goccio di vino bianco, regolare di sale e di pepe, sbattere con una frusta per far amalgamare perfettamente gli ingredienti, l'impasto dovrà avere una consistenza cremosa. Quindi far riposare per 30 minuti.

Per i fiori: Lavare accuratamente i fiori di zucca ed eliminarne i gambi e i pistilli facendo attenzione a non romperne i petali.

Riempire i fiori con un pezzetto di mozzarella ben sgocciolata e un filetto di alice, chiudere bene i petali intorno al ripieno e passare ogni fiore nella pastella.

Friggere in abbondante olio da ogni lato fino a far prendere colore ai fiori e a farli diventare ben gonfi. Togliere dalla padella, lasciar scolare l'olio in eccesso e posare su dei fogli di carta assorbente per alimenti. Servire ben caldi.