

Fiori di zuccina fritti con acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....
12 fiori di zucchine
100 g. di mozzarella di bufala
6 filetti di acciughe

Per la pastella:

300 g. di farina tipo 0
10 g. di lievito di birra
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
Acqua quanto basta
1 uovo
Olio di arachide per friggere

.....

Pulire, lavare i fiori di zucca senza togliere il pistillo e asciugare.

Per il ripieno, tritare la mozzarella insieme ai filetti di acciughe.

Farcire i fiori di zucca con il composto.

Per la pastella, mettere la farina in una ciotola, sbriciolare il lievito di birra, unire l'olio e l'acqua necessaria per ottenere un composto semisolido; aggiungere il tuorlo d'uovo. Lasciar riposare per 20 minuti quindi unire l'albume montato a neve.

Infarinare leggermente i fiori di zucca e immergerli nella pastella.

Friggere in molto olio e a fuoco vivo e servire.