



Mix di farine ideale per impanare qualsiasi alimento da friggere: pesce, carne, verdure etc. FRITTODORO evita l'assorbimento di olio consentendo quindi di ottenere una frittura sempre croccante, digeribile... *lasciando il vostro olio pulito* per più tempo, provare per credere!!! Risultato garantito!!

Fiori di zucca fritti in pastella

Ingredienti:

20 fiori di zucca e foglie di salvia
Olio di semi di arachidi per friggere
Sale

per la pastella:

200g di farina Frittodoro
400ml di acqua gassata molto fredda

Pulire i fiori di zucca, eliminare il gambo, le escrescenze, quindi estrarre il pistillo con le dita. Preparare la pastella classica: mettere la farina setacciata in una ciotola capiente, aggiungere poco alla volta l'acqua ghiacciata, mescolando con una forchetta per limitare la formazione di grumi. Più la pastella sarà densa, maggiore sarà l'effetto coprente (l'impasto non dovrà risultare elastico, quindi si consiglia di mescolare velocemente, per breve tempo). Porre dunque la ciotola su un recipiente colmo di ghiaccio, per mantenere la pastella ben fredda. Nel frattempo in una padella ampia, dai bordi alti, portare a temperatura l'olio per friggere (idealmente 175°C). Immergere delicatamente uno ad uno i fiori nella pastella, ricoprendoli in maniera omogenea. Friggere i fiori di zucca nell'olio bollente pochi alla volta (per evitare che la temperatura dell'olio si abbassi), girandoli con una pinza da cucina per ottenere una cottura uniforme. Scolare i fiori di zucca dall'olio e lasciarli asciugare su un vassoio rivestito di carta assorbente. Servire i fiori di zucca ben caldi, regolando di sale a piacere.

Con il medesimo procedimento è possibile friggere qualsiasi verdura: carciofi a fettine, asparagi, zucchine, foglie di salvia, carote, melanzane etc.!!

Nota: Provate ad inserire all'interno dei fiori di zucca, una fettina di pecorino e una acciuga, facendo attenzione a rigirare le estremità dei fiori come se doveste chiuderli mentre li ponete nell'olio a friggere.

E' possibile sostituire metà dose di acqua con equivalente birra molto fredda.