

Frittelle di fiori di zucca (Iuriddi)



Ingredienti per 4 persone:

- 20 fiori di zucca
- 150 gr di farina
- 1 bicchiere di birra
- 50 gr di grana grattugiato
- Sale
- prezzemolo tritato
- olio EVO Classicus

PROCEDIMENTO:

1. *Setacciare la farina prima di miscelarla con la birra in modo da ottenere un composto abbastanza liscio ed omogeneo, nel caso non lo fosse aggiungere un pochino d'acqua per non abbondare con la birra. Unire l'acqua alla farina*
2. *Unire via via tutti gli ingredienti il grana grattugiato, il prezzemolo ben lavato e tritato una presa di sale. Mescolare bene e preparare l'olio per friggere.*
3. *Pulire i fiori di zucca, sciacquarli velocemente ed asciugarli accuratamente.*
4. *Passarli uno ad uno nella pastella e friggerli nell'olio bollente. Fare assorbire l'olio in eccesso in un piatto rivestito di carta assorbente trasferirli in un piatto da portata e servirli.*

