

LEARN WITH #GUSTO



Che gli italiani sono un popolo di buongustai è rinomato in tutto il mondo, ma pochi sanno che molti di loro adorano mangiare anche i fiori, ma non dei fiori qualunque, bensì dei fiori speciali che con l'inizio dell'estate diventano una vera e propria prelibatezza da portare a tavola: i fiori di zucca fritti.

Ancora non ci credete? Ebbene sì, **il fior fiore**, ovvero **la parte migliore, il meglio** della zuccina è proprio il suo fiore. Dal colore giallo e dal sapore delicato, se unito ad altri semplici ingredienti come acqua, sale e farina, il fiore di zucca può diventare la ricetta ideale per un antipasto caldo o un aperitivo appetitoso.

Siete curiosi di conoscere come si fa? Andiamo a scoprirlo insieme.

INGREDIENTI:

10 fiori di zucca
200 g di farina 00
1 mozzarella
Acqua gassata q.b
Sale q.b
Olio di semi di girasole q.b



PREPARAZIONE:



Lavate i fiori di zucca, tagliate il gambo, la base del fiore e metteteli in uno scolapasta per far scolare l'acqua.

Mentre i fiori si asciugano, preparate la pastella: prendete una ciotola, versate la farina, l'acqua gassata e il sale. Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto né troppo denso né troppo liquido.

Successivamente tagliate a cubetti la mozzarella e mettetene un pezzo all'interno di ogni fiore. Nel frattempo prendete una padella, versateci l'olio fino al bordo e fatelo scaldare. Mentre l'olio si scalda, immergete il fiore di zucca nella pastella e poi friggetelo nell'olio quando questo sarà diventato bollente.

Quando i fiori saranno dorati da entrambi i lati, le vostre frittelle ai fiori di zucca sono finalmente pronte per essere gustate.

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION
Subscribe now <https://bit.ly/30Fq48d>