



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001745

Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 09:29

da CLAUDIA DE MASI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Doc' iurill

Fiore di zucca fritto con ripieno dolce ideale come aperitivo come antipasto o come dolce.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

n.12 fiori di zucca bio
1lt di olio di semi per friggere
100 g di farina bianca
20 g di farina di mais
1lt acqua frizzante
lievito per dolci sale q.b
10 g di zucchero a velo
succo di 1/2 limone bio
250 g di ricotta faccina o pecora
100 g di zucchero
mandorle tritate q.b.
pinoli q.b.
uvetta q.b.
10 gr di cacao amaro
cannella q.b
marmellata di fichi q.b.

Preparazione

Pulire i fiori di zucca eliminando il pistillo e farli asciugare in un panno.

Per la pastella: in una ciotola unire la farina bianca setacciata e la farina di mais con il lievito, un pizzico di sale, lo zucchero a velo, aggiungere a poco a poco l'acqua, preferibilmente fredda, mescolando con una frusta senza formare grumi ed infine il succo di limone.

Per il ripieno: unire la ricotta con lo zucchero, le mandorle, i pinoli, il cacao amaro e l'uvetta, se si desidera e a piacere un pizzico di cannella o vaniglia. Riempire i fiori di zucca con il ripieno ed immergerli nell'olio ben caldo. Scolarli dorati e croccanti. Spolverare con dello zucchero a velo e servire con della marmellata di fichi o di arance