



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003394 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 22 Giu 2020 alle ore 11:19

da ALESSANDRA URISELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Frittelle di fiori di zucca di nonna Assunta

Frittelle velocissime, facilissime e buonissime tipiche della tradizione culinaria calabrese.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 6 persone

2 Uova medie
80 g Farina 00 di grano tenero
100 g Pecorino crotonese
25 Fiori di zucca
Lavati e puliti
q.b. Prezzemolo fresco
Tritato
q.b. Sale
q.b. Pepe nero
q.b. Olio per frittura

Strumenti di cottura

Padella a fondo spesso, pinza per frittura

Preparazione

In una terrina sbattere le uova, unire la farina, aggiustare di sale e pepe e unire il pecorino e il prezzemolo tritato. Aggiungere per ultimi i fiori spezzettati e lasciare riposare la pastella per mezz'ora. Se il composto dovesse risultare troppo denso, unire poca acqua, si dovrà ottenere una pastella un po' fluida e non troppo densa. Scaldare l'olio fino a farlo diventare caldo e con un cucchiaio formare le vostre frittelle, friggerle da entrambi i lati e facendo dorare bene. Sgocciolare le vostre frittelle e poggiare su un piatto coperto di carta assorbente. Mangiarle ancora calde.

Vino consigliato

Prosecco di Valdobbiadene Superiore

La ricetta ha partecipato a:

Trasmissione televisiva "2 chiacchiere in Cucina" su 7Gold