Fiori di zucca fritti con mozzarella

scritto da Mirko Achermann | 24 Ottobre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 16 fiori di zucca o 16 piccole zucchine con il fiore
- 200 gr di mozzarella
- 16 filetti di acciuga sott'olio
- 100 gr di farina 0
- ½ dI di acqua minerale frizzante
- ½ dl di vino bianco secco e frizzante
- Olio di oliva o di semi di arachidi
- un albume
- sale

Preparazione:

Tagliate a dadini la mozzarella e fatela asciugare su cartada cucina.

Diluite la farina con l'acqua frizzante e il vino frizzante, mescolando delicatamente con una frusta a mano, per evitare di formare grumi.

Unite un cucchiaio di olio e un pizzico di sale e mettete la pastella in frigorifero, coperta con un foglio di pellicola da cucina, per un'ora.

Pulite i fiori di zucca o le piccole zucchine con il fiore, farciteli con i dadini di mozzarella e con i filettini di

acciuga sott'olio e richiudeteli.

Montate l'albume a neve con un pizzico di sale e incorporatelo alla pastella.

Immergete man mano i fiori di zucca nella pastella e friggeteli, pochi alla volta, in abbondante olio bollente.

Sgocciolateli con un mestolo forato, fateli asciugare su carta assorbente, salateli e serviteli.

A TUTTA BIRRA

Se preferite, potete sostituire l’acqua frizzante e il vino con la stessa quantità di birra chiara (1 dl).
Se vi piace, accompagnate il piatto con lo stesso tipo di birra invece che con un vino.