



Fiori di Zucca Fritti

Pulisci i fiori di zucca ed elimina i pistilli. Prepara la pastella con la farina, le uova, la bustina di lievito e la birra ghiacciata.

Mescola bene. Immergi i fiori nella pastella e friggili nell'olio bollente per circa 5-10 minuti. Scola su carta assorbente, regola di sale, metti nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
