



Fiori di zucca fritti

Ingredienti:

Ingredienti:

6 fiori di zuccina

pan grattato

1 uovo

olio di semi

Preparazione:

Pulire delicatamente i fiori di zucca e tagliarli a metà.

Passarli nell'uovo prima da una parte e poi dall'altra, ed impanarli nel pangrattato.

In una padella scaldare l'olio di semi e fate soffriggere i fiori di zuccina. Asciugateli dall'olio in eccesso in un panno da cucina.

