

Frittelle dolci ai fiori di zucca

Ingredienti per 4 persone:

100 g di farina
50 g di zucchero
1 tuorlo d'uovo
30 fiori di zucca
1 cucchiaio di grappa
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
1 bicchierino di marsala
1 l di latte
mezza bustina di lievito
1 limone non trattato
olio per friggere
cannella in polvere
zucchero a velo
sale

Preparazione:

Mettete in una terrina la farina, unite il lievito e un pizzico di sale, mescolate con un cucchiaio di legno.

Lavate il limone grattugiatene la scorza, unitela alla farina e mescolate.

In una terrina mettete il tuorlo, unite 50 g di zucchero e con una frusta lavorate gli ingredienti a crema.

Aggiungete il composto alla farina e mescolate. Unite un cucchiaio di grappa, uno di olio di oliva e insaporite con un pizzico di cannella.

Togliete ai fiori di zucca il pistillo e puliteli con cura con un panno umido, facendo attenzione a non bagnarli.

Incorporate al composto il marsala e senza smettere di mescolare diluite con il latte versato a filo. La

pastella dovrà essere omogenea e abbastanza morbida, fate attenzione che non si formino grumi.

In una padella per fritti fate scaldare abbondante olio, passate i fiori nella pastella e tuffateli nell'olio caldo.

Fate dorare bene, poi toglieteli con una paletta. Metteteli a perdere l'unto con la carta assorbente da cucina.

Sistemateli su un piatto di portata, spolverizzate con lo zucchero a velo a piacere e servite caldo o tiepido.