



FIORI DI ZUCCA FRITTI DOLCI

Mettere in una ciotola un po' di farina Preparato per pizza Molino Rosso (*sacchetto azzurro*).

Aggiungere un pizzico di sale, un filo di olio evo, buccia di limone grattugiata, un pochino di zucchero semolato, un pochino di farina 00 e acqua gassata a temperatura ambiente.

Dovete ottenere una pastella liscia, fluida ma allo stesso tempo consistente, abbastanza saporita di sale, appena dolce e profumata di limone.

Lasciare riposare la pastella almeno una o due ore coperta a temperatura ambiente, in modo che l'impasto lieviti un po' e formi delle piccole bolle d'aria.

Sciacquare delicatamente e velocemente i fiori di zucca sotto il getto d'acqua corrente fredda a testa in giù (non eliminare il gambo).

Controllate che il pistillo interno al fiore sia sano e non abbia preso una colorazione marroncina (se marroncino il fiore non è fresco).

Non eliminate il pistillo interno che dà alla preparazione un sentore di zafferano.

Fate asciugare i fiori di zucca disponendoli su uno strofinaccio.

Con un pelapatate tagliate la parte gialla della buccia di un limone.

Mettere in una padella non troppo larga abbondante olio evo (io utilizzo olio evo De Cecco che non lascia sapori strani).

Aggiungete qualche pezzo di buccia di limone che avete precedentemente preparato.

Portare l'olio ad alta temperatura ma senza raggiungere il punto di fumo.

Pastellare abbondantemente i fiori di zucca tenendoli per il gambo e rigirandoli nella pastella (*se la pastella è della giusta consistenza l'operazione dovrebbe avvenire facilmente*).

Tuffare velocemente i fiori di zucca nell'olio bollente e profondo.

Lasciare friggere a fuoco alto fino a quando diventano belli dorati e toccandoli con la forchetta risultino duri (*non morbidi*).

Ogni tanto girarli in modo da consentire di cuocere bene da entrambi i lati.

Scolarli bene disponendoli su carta assorbente e poi tuffarli subito in un piatto dove avrete messo abbondante zucchero semolato e rigirarli bene.

Il sapore che otterrete deve ricordare quello dei bomboloni ripieni di crema.

N.B.

Durante la frittura la buccia del limone che avete messo nell'olio si brucia e va di mano in mano eliminata e sostituita con altra buccia fresca.

