

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI E RIPIENI CON MOZZARELLA E ALICI



RICETTA

PER 5 PERSONE

10 fiori di zucca

300 g di mozzarella fiordilatte

300 g di farina 00

10 filetti di alici sott'olio

500 ml di birra

500 ml di olio di semi di girasole per frittura

SVOLGIMENTO

In una terrina mettiamo la birra e versiamo a pioggia la farina mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella bella fluida. Fatto questo copriamo con pellicola e mettiamo in frigo per circa 20 minuti.

A questo punto prendiamo i fiori di zucca e li laviamo per bene, poi li asciughiamo e li farciamo all'interno con filetto di alice e un pezzettino di mozzarella tagliata a julienne. Trascorsi 20 minuti, mettiamo in un tegame l'olio e copriamo con MC. Accendiamo il gas a fiamma viva, e aspettiamo qualche minuto che l'olio comincia ad

arrivare a temperatura.

A questo punto immergiamo i nostri fiori di zucca nella pastella e li friggiamo nell'olio caldo coprendo sempre con MC di modo che la temperatura dell'olio rimane sempre controllata dal nostro sistema. Una volta cotti li solleviamo, li adagiamo nella carta assorbente e li serviamo caldi.

Paolo Fugali