

Fiori di zucca fritti con mozzarella e acciughe



Questi fiori di zucca ripieni sono un antipasto sfizioso di stagione, molto buoni da gustare anche per un aperitivo in giardino accompagnati da del buon prosecco. I fiori vengono puliti, privati del pistillo e riempiti con una fettina di mozzarella freschissima e alici salate prima di essere immersi nella pastella e fritti.

Esecuzione: media

Preparazione: 30'

Cottura: 30'

Dosi per 16 fiori di zucca

Per realizzare i fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici inizia a pulire i fiori di zucca lavandoli

accuratamente e togliendo gambo ed escrescenze. Asciugali con un panno da cucina, aprili delicatamente e toglili con le dita il pistillo del fiore.

Taglia le mozzarelle a striscioline e scola i filetti di alice dall'olio in eccesso; apri delicatamente i fiori di zucca ed inserisci al loro interno un pezzetto di mozzarella e un'acciughina, richiudili quindi delicatamente prendendo i petali del fiore con le dita e avvolgendoli su se stessi.

Lascia da parte i fiori di zucca ripieni e prepara la pastella: in una ciotola versa il tuorlo e aggiungi la farina. Poi versa anche l'acqua frizzante ghiacciata ed i cubetti di ghiaccio. Mescola bene gli ingredienti con una frusta fino ad ottenere una pastella liquida e senza grumi.

Prepara della farina per infarinare i fiori, passali uno ad uno prima nella farina poi nella pastella sgocciolandoli bene ed immergili in una pentola capiente uno o due alla volta; friggili per qualche minuto finché non saranno dorati.

Scolali con una schiumarola ed appoggiali in un vassoio con della carta assorbente. Aggiungi del sale a piacere e servili caldissimi!

Se non hai una pentola per friggere adeguata, comprala subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 16 fiori di zucca

- 16 fiori di zucca grandi
- 2 mozzarelle
- 16 acciughine sott'olio
- olio per friggere

Per la pastella:

- 150 ml di acqua gassata ghiacciata
- 4 cubetti di ghiaccio
- 1 tuorlo d'uovo
- 100 gr Farina tipo 00
- Farina per infarinatura q.b.