

## FIORI DI ZUCCA E ZUCCHINE FRITTE

Si Taglia i Borsigli ed il Battone che il fiore contiene sul Dorsò LAVATELI mettendoli a Bagno in acqua fresca per circa 10 minuti dopo di che li adagiate in un canno asciutto preparate in un recipiente N. 2 UOVA BEN sbattute con del latte versate della farina fiore doppio zero senza mescolando facendo una riventare una crema aggiustatele di sale - immergete ~~xxx~~ uno ad uno i fiori nella pastella che a sua volta li friggete in olio abbondante rigirandoli con due forchette quando sono ben Rosati levatele adagiandoli su carta da Riso assorbente, vanno bene come spuntino - contorno o antipasto accompagnati con un Buon Bianco o Rosso lasciandoli in Buon Sapore ed Salato



Liccardino  
Bregato 2005