

# Frittelle di Fiori

Ricetta di Mariangela Prescimone

## Ingredienti per frittelle dolci:

una quindicina di rametti di gaggia (acacia)  
per la pastella: farina 00 per 2/3 ed 1/3 di farina di  
riso, acqua gassata gelata  
olio di semi  
zucchero



## Ingredienti per frittelle salate:

5 o 6 fiori di sambuco  
per la pastella: uovo sbattuto, farina 00 da allungare  
con un pò di latte o acqua quanto basta per  
immergere i fiori un pizzico di sale  
olio per friggere



È consigliabile mettere i fiori in ammollo per alcuni minuti in modo che i piccoli insetti escano dai fiori. Dopo averli ben scolati si asciugano tamponato con un canovaccio prima di immergerli nella relativa pastella tenendoli per il loro gambo

Friggete in olio caldo a circa 170 gradi ( se non si ha disponibile un termometro si immerge uno stuzzicadenti nell'olio: appena si formano intorno le bollicine ,ha raggiunto la temperatura giusta.)

Le frittelle sono pronte quando comincia la doratura. Si mettono allora su vassoio con carta assorbente e nel caso della gaggia si cospargono rapidamente di zucchero.

