

Appena raccolti dall'orto di Pietro...



e fritti nel modo più semplice così descritto da Angela:

SUI FIORI: togliere il pistillo dai fiori e lavarli bene (farli stare poco sott'acqua). PER LA PASTELLA: versare acqua calda in una ciotola, un pizzico di sale, mettere a poco a poco la farina fino a creare una crema non troppo densa. Aggiungere della birra (mezzo bicchiere), agitare bene tutto il contenuto della ciotola. FRIGGERE I FIORI: aggiungere i fiori nella ciotola, ricoprirla in modo che la pastella venga assorbita. Lasciare a riposare mezz'ora/un'ora. Nel frattempo preparare l'olio di semi da friggere in padella. Quando l'olio è pronto, immergere i fiori a cucchiainate (1/2 per volta) nella padella, rigirarli finché non sono fritti bene e pronti. Poi tirarli

su con lo scolino e aggiungere un pochino di sale. Ed eccoli pronti...

