LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittelle di patate e fiori di zucchina
Chi sa rinunciare a una frittella??????



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Patate - 6 medie
- fiori di zucchina - una decina
- per la pastella:
- uova - 4
- farina - 100 g
- latte - 10 cucchiai
- sale - q.b.

Preparazione

Far bollire le patate in acqua salata e farle raffreddare. In una ciotola ponete le uova intere, amalgamatele per bene con la farina fino ad ottenere una pastella densa e soffice. Aggiungete un pizzico di sale e il latte per renderla più liquida. Fatela riposare per una mezz'ora. Pelate le patate, ormai fredde, e tagliate ognuna in quattro parti rotonde (non troppo grosse!). Mettete l'olio a scaldare. Tuffate le patate nella pastella e, con l'aiuto di un cucchiaio le mettete nell'olio caldo a friggere fino a farle dorare. Scolatele su una carta assorbente. Pulite i fiori, togliendo il pistillo, tuffateli nella pastella e friggeteli.Fateli dorare. Disponete il tutto su un piatto da portata e versate un pizzico di sale. Queste frittelle sono buone calde, ma se andate al mare, vi consiglio di portarle, l'indomani sono ancora più buone!!!!!