



*le Carline*<sup>®</sup>  
*Vini naturalmente biologici*

## FIORI DI ZUCCA FRITTI

### **Vino consigliato**

Prosecco Frizzante  
DOC Valdobbiadene



### **Ingredienti per 4 persone**

- 12 fiori di zucca o zucchine
- 100 gr di fior di farina
- 1 uovo
- 1 bicchiere di latte
- olio d'oliva (o per frittura, a piacere)
- sale e pepe



**40 minuti**

### **Preparazione**

Preparare una pastella per friggere sbattendo l'uovo e mescolandovi la farina dopo averla stemperata nel latte freddo.

Non aggiungete ora il sale, se volete ottenere una frittata ben croccante.

In un padella preparate intanto dell'abbondante olio bollente.

Immergete delicatamente un fiore alla volta nella pastella, fatelo sgocciolare e poi passatelo nella pentola.

Mentre i fiori friggono, girateli anche dall'altro lato perché acquistino una doratura uniforme.

Poi toglieteli dalla padella con una schiumarola e posateli su carta assorbente per alimenti perché cedano un po' del loro unto.

Ancora bollenti cospargeteli di sale e un po' di pepe a piacere.

***Buon Appetito!***

**AZ. AGR. LE CARLINE  
DI PICCININ DANIELE**  
VIA CARLINE, 24  
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741  
FAX +39 0421.203525  
info@lecarline.com  
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745