

FRITTELLE DI ACACIA



Vino consigliato

Verduzzo IGT
Veneto Orientale

Ingredienti

- 16 grappoli di fiori di robinia parzialmente in bocciolo
- 100 gr di farina bianca 00
- 1 dl di latte fresco intero
- 2 uova
- 50 gr di zucchero semolato
- Zucchero a velo
- 1 pizzico di sale
- Olio per friggere

Preparazione

Raccogliere dalla pianta di Robinia (comunemente chiamata Acacia) i grappoli dei fiori, pulirli e controllare che non ci siano insetti.

Lavarli velocemente con delicatezza e asciugarli molto bene.

Stemperare la farina setacciata nel latte, unire i tuorli ed il sale.

Lavorare con la frusta, poi unire lo zucchero e incorporare piano

gli albumi montati a neve. Immergere nella pastella i grappoli di fiori e friggerli in abbondante olio. Asciugare bene su carta assorbente e servirli caldi cosparsi di zucchero a velo.

Buon Appetito!



Agricoltura Italia