

## RICETTA PASTELLA PER VERDURE

### *Ingredienti:*

Acqua freddissima (mettete dell'acqua in congelatore finché congela lo strato superficiale)

Uova

Farina

Sale



Lavate i fiori di zucca, togliete il pistillo e asciugateli delicatamente.

Lavate le foglie di salvia e asciugatele.

Mescolate gli ingredienti in modo da ottenere una crema piuttosto densa.

Regolatevi con le dosi degli ingredienti a seconda di quanti fiori di zucca e foglie di salvia volete preparare.

Passate i fiori di zucca e le foglie di salvia nella pastella e metterli nell'olio abbondante e bollente.

Se desiderate, per i fiori di zucca, potete preparare la pastella aggiungendo lo zucchero così otterrete delle frittelle dolci.

Questa pastella si può utilizzare anche per zucchine, la costa bianca delle biette, mele, arance, da tagliare a fette sottili per una miglior cottura.

Per un aperitivo accompagnate con del Bianco di Federica, anno 2018, biologico.

## BUON APPETITO