



Fiori di zuccina fritti - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

uova - pecorino - farina

Fiori di zuccina fritti

ingredienti per 4 persone:

20 fiori di zuccina  
2 uova  
sale  
latte  
formaggio pecorino  
farina  
olio per friggere

Lavare e asciugare i fiori di zuccina lasciandoli colare su una gratella, passarli nella farina



Intanto in una ciotola battere le uova con un pizzico di sale, aggiungere un filo di latte e 2 cucchiai di pecorino grattugiato  
Metterci dentro i fiori rigirandoli bene



e friggerli in olio di semi ben caldo, per 2 minuti soltanto, si devono gonfiare e dorare



Posare su carta casa per assorbire l'olio in eccesso e servire caldi e croccanti come contorno



eCucinando.it