

Fiori di robinia fritti



Ingredienti:

alcuni fiori di robinia (5 o 6 a persona)
farina bianca
1 bicchierino di birra
sale, olio q.b.

Raccogliere alcuni fiori di robinia appena sbocciati perché sono più consistenti e sodi. Lavarli bene e metterli a scolare su di un canovaccio, evitare di asciugarli perché sono molto delicati.

Preparare una pastella con acqua e farina bianca, aggiungendo un bicchierino di birra e qualche cubetto di ghiaccio per rendere i fiori più croccanti.

Infatti, l'abbassamento della temperatura crea uno shock termico quando vengono immersi nell'olio bollente.

Passare i fiori nella pastella e friggerli per alcuni minuti in olio bollente. Salare e toglierli dalla pentola.

Togliere l'olio in eccesso appoggiandoli su carta assorbente per alimenti.

Una variante, pure ottima, è quella di passare i fiori nell'uovo sbattuto con la forchetta e successivamente nella farina bianca; si aggiunge qualche cucchiaino di farina gialla da polenta sempre per renderli più croccanti. Friggerli poi come gli altri.

Un consiglio, prepararli in entrambi i modi!

I fiori di robinia si raccolgono in tarda primavera soprattutto nei boschi misti lungo i corsi d'acqua e sulle pendici montane.

