Fiori di zucca ripieni in pastella

Portata: Antipasti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 16 fiori di zucca di fresco raccolto
- 100 gr grana grattugiato fresco Despar
- 100 gr pangrattato Despar
- 200 gr scamorza
- 200 gr prosciutto cotto
- 150 gr farina 00 Despar
- 1 bicchiere di birra fredda
- q.b. olio extra vergine dâ€™oliva Despar
- q.b. olio di semi arachide Despar
- q.b. prezzemolo fresco
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Pulite delicatamente i fiori di zucca in una ciotola con acqua e ghiaccio, asciugateli delicatamente e teneteli in frigorifero per il tempo necessario alla preparazione del ripieno.

2 - Unite in una terrina il grana, il pangrattato, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, il prezzemolo tritato finemente, sale, pepe ed un po' di acqua che vi aiuti a miscelare il composto (circa ¼ di bicchiere).

3 - Aggiungete ora all'impasto la scamorza ed il prosciutto cotto tagliati a dadini.

4 - Preparate quindi la pastella miscelando con una frusta, la farina con la birra ben fredda da frigo ed 1 pizzico di sale.

5 - Riempite ogni fiore per ¾ con il ripieno preparato, annegatelo nella pastella, scolando l'eccesso e friggete in un pentolino con abbondante olio di arachide caldo.

6 - Fate assorbire l'unto in eccesso su carta assorbente e servite tiepidi, meglio se accompagnati da un prosecco freddissimo…!!

7 - Buona appetito con... DeSPAR!!!!