

BARBOTLA DI FIORI DI ZUCCA

Ingredienti:

(per una teglia di media dimensione)

- 30 – 40 fiori di zucca
- 250 -300 gr. di farina
- Latte (un bicchiere)
- Acqua q.b.
- 1 uovo
- Sale q.b.

In una terrina versare la farina, il latte, l'uovo, il sale e cominciare a mescolare gli ingredienti per amalgamarli. Aggiungere l'acqua poco alla volta e continuare a mescolare fino ad ottenere una pastella liscia e morbida.

Togliere la parte terminale dei fiori di zucca, lavarli e tagliarli a pezzi e impastarli nella pastella. Lasciare l'impasto a riposare per almeno un'ora.

Ungere la teglia con una noce di burro e olio, versarci l'impasto alto circa un centimetro. Scaldare il forno a 180-200° e cuocere per 20-30 minuti.

(Ricetta di Graziella Nadotti)