



# FIORI DI ACACIA IN PASTELLA

## Ingredienti:

20 fiori di acacia  
200g di farina bianca  
1/2 bicchiere di birra fredda  
q.b. sale  
olio per friggere

## Preparazione:

### **Cuciniamo i fiori:**

Le acacie o robinie, in dialetto “Gaggie” sono piante molto diffuse nelle nostre campagne, circondano i nostri vigneti.

Verso la metà della primavera comincia la fioritura e il paesaggio sembra tornare innevato. Le robinie fioriscono con dei piccoli fiori bianchi a rametti allungati e le piante sembrano avvolte in un manto candido.

### **Preparare la pastella:**

Setacciare la farina in una ciotola, mescolando aggiungere pian piano la birra, mescolando accuratamente con una frusta, aggiungere un pizzico di sale. Lasciare riposare in frigo per un'ora circa.

Scaldare l'olio in una padella per friggere.

Togliete la pastelle dal frigo, immergetevi i fiori di acacia frigeteli nell'olio bollente, girandoli un paio di volte.

La particolarità di questo fritto è il profumo unico dei fiori d'acacia che rimane anche dopo la frittura...da provare.

