



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.

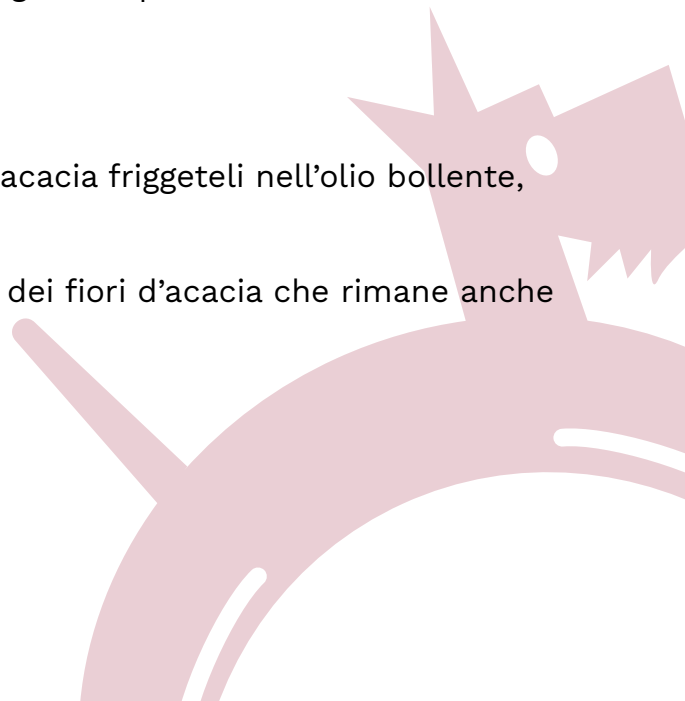
Preparare la pastella:

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.





ACACIA FLOWERS

IN BATTER

Ingredients:

20 acacia flowers
200g of flour
½ glass of cold beer
A/R salt
A/R frying oil

Preparation:

Flowers:

The acacias, in dialect “Gaggie” are very widespread plants in our countryside, surrounding our vineyards. Towards the middle of spring the flowering begins and the landscape seems to return snowy. The acacias bloom with small white flowers with elongated branches and the plants look like white clouds.

Prepare the batter:

Sift the flour in a bowl, add the beer, stirring carefully with a whisk, add a pinch of salt. Leave to rest in the fridge for about an hour.

Heat the oil in a frying pan.

Remove the batter from the fridge, dip the acacia flowers and fry in boiling oil, turning them a couple of times.

The peculiarity of this fry is the unique scent of acacia flowers that remains even after frying!

