

Frittura di Tulipani



Procedimento:

In una ciotola mettere 200 grammi di farina, unire 2 tuorli d'uovo e un pizzico di sale. Unire a filo mezzo bicchiere di birra chiara e mescolare meticolosamente per eliminare ogni grumo con un cucchiaino di legno. Aggiungere un trito finissimo di prezzemolo (un cucchiaino) e un po' di parmigiano grattugiato. Lasciar riposare la pastella per un paio d'ore. Staccare dai tulipani 24 petali. Montare a neve ferma i due albumi, salarli leggermente e incorporarli alla pastella delicatamente. **Immergervi i petali dei tulipani e metterli a friggere** in una padella antiaderente, con burro e olio. Scolarli sopra la carta assorbente e trasferirli sul piatto da portata cosparsi di pepe macinato al momento. Questa ricetta vale anche per fiori di zucca e fiori di trifoglio.