

## Filetto di Manzo con pistacchi e fiori di tempura

### Ingredienti:

4 filetti di manzo (120 gr ognuno)  
60 gr di pistacchi sgusciati  
2 cipollotti con la parte verde  
5 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
200 gr di farina 00  
100 ml di acqua frizzante  
Olio di semi di arachide  
**Fiori misti (acacia, sambuco, glicine, tarassaco)**  
Sale  
Pepe



### Procedimento:

Preparare la pastella mescolando la farina con l'acqua frizzante e un pizzico di sale.

Mettetela in frigorifero fino al momento dell'uso.

Pulire i fiori e dividerli in piccoli grappoli, tagliare la parte verde dei cipollotti e utilizzatela per legare i filetti di manzo.

Scottate per 1 minuto i pistacchi in acqua bollente, eliminate la pellicina che li ricopre quando sono ancora caldi e tritateli finemente.

Tagliare i cipollotti a mezzaluna sottile, fateli appassire in padella con 3 cucchiaini di olio d'oliva e un pizzico di sale, unire i pistacchi e lasciare insaporire per alcuni minuti.

In un'altra padella scaldare 2 cucchiaini d'olio d'oliva e cuocetevi i filetti a fiamma vivace 2-3 minuti per lato, salare e pepare ed infine unire il condimento con i pistacchi.

Coprire e tenere al caldo.

Passate velocemente i fiori nella pastella e frigeteli nell'olio di arachide semi bollente.

Scolateli e asciugateli su carta assorbente da cucina.

Servite i filetti con il loro condimento accompagnati dai fiori in tempura.