



INGREDIENTI

Fiori di zucca



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

0K

NOTE

INGREDIENTI

Fiore di zucca

Fiori zucca

Preparazione

- I fiori di zucca devono avere un colore brillante e omogeneo: se i petali sono sani e freschi e soprattutto il pistillo è giallo e sodo, è segno che la zuccina è stata colta da poco.
- I fiori vanno lavati con attenzione, per non sciupare i petali.
- Il pistillo potete toglierlo oppure lasciarlo: ha un sapore leggermente amarognolo, ma dà molto più gusto alla preparazione. Non è assolutamente tossico, ma dovete fare attenzione che sia turgido e fresco; inoltre dovete consumarlo subito perché può essere contaminato da muffe o batteri. In questo caso inizia a diventare scuro e viscido e va tolto.

Carla Marchetti