

Frittelle di fiori di acacia

Da aprile e maggio le acacie fioriranno e per un breve periodo potremo godere di questo semplice ma gustoso piatto tradizionale.

Questa la mia versione vegan:

Dosi per 4 persone:

100 gr di fiori di acacia
100 gr di farina 00
50 gr di farina di grano saraceno
½ bicchiere di pasta madre
Un cucchiaino di olio evo
Poca scorza di arancia grattugiata
Sale
Olio per friggere

Pulite i fiori dal loro rametto e metteteli in un recipiente con acqua fredda.

A parte preparare una pastella con il lievito di pasta madre, le due farine, l'olio, la scorza di arancio e il sale. Amalgamare con acqua fredda fino ad ottenere un impasto cremoso non troppo sodo. Scolate i fiori dall'acqua e uniteli alla pastella. Friggete in olio ben caldo aiutandovi con due cucchiaini per formare delle frittelle. Fate dorare bene, scolate dall'olio e servitele calde con un pizzico di sale in superficie.

Se invece preferite realizzarne un dessert provate aggiungendo un cucchiaino di zucchero di canna e della vaniglia alla pastella. Una volta realizzate le frittelle servitele con dello zucchero a velo, oppure con dello sciroppo di agave o di acero