

Frittelle di fiori di acacia

written by Gabriele Palloni

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 cucchiaio 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 cucchiai 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 cucchiaio 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