Frittelle di fiori di tarassaco

Ingredienti:
4 tazze di fiori di tarassaco lavati e asciugati;
150 gr di farina bianca;
1 bicchiere di vino bianco;
1 tuorlo e due albumi d’uovo;
1 bicchierino di brandy;
zucchero;
olio per friggere e sale.

Preparazione:
Preparare una pastella con:
la farina;
il vino;
il tuorlo d’uovo;
il brandy;
un cucchiaio di zucchero;
un pizzico di sale;
i due albumi ben montati a neve.

Immergere i fiori di tarassaco nella pastella. Quindi friggere in olio caldissimo. Servire caldi.

Nonno Lucio

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150