



le Rubriche del gens - n. 40

Frittelle di fiori di sambuco

di Adele



In questi giorni sono fioriti i sambuchi e magari ce n'è qualcuno accessibile anche da casa vostra, come succede a noi che abbiamo la possibilità di sfruttare un magnifico cespuglio che, dal giardino del vicino, raggiunge i passaggi condominiali. Purtroppo quest'anno è stato drasticamente potato e quindi non ha neanche un fiore, ma per fortuna mi sono accorta che ne è spuntato un altro esemplare nei giardinetti alle spalle del condominio e quindi sono riuscita a fare scorta anche stavolta.

La ricetta è semplicissima: per 3-4 infiorescenze, che verranno poi suddivise in ombrellini più piccoli, calcolare 1 uovo, 3 cucchiaini di farina, una spruzzatina di sale, 2 cucchiaini di zucchero.

Mescolate il tutto e aggiungete poi un po' di birra regolando a occhio in modo di ottenere una pastella morbida, ma non troppo liquida. In alternativa alla birra, potete usare anche dell'acqua minerale gassata.



Nel frattempo avrete lavato le infiorescenze e le avrete suddivise in modo da raggruppare 2 o 3 ombrellini più piccoli. Eliminate gli steli più grossi e immergete i fiori nella pastella che avete preparato. Con un cucchiaino raccogliete i fiori con un po' di pastella e immergete il tutto nell'olio bollente che avrete messo preventivamente a scaldare (io uso sempre olio d'oliva, ma so che molti preferiscono usare quello di semi per le frittelle). Rigirate le frittelle e nel giro di pochi minuti avrete un dolce delizioso.