

1. Prendi circa venti fiori di zucca
2. Togli le foglie
3. Metti la farina in una ciotola
4. Aggiungi trecentocinquanta millilitri di acqua frizzante
5. Mescola gli ingredienti
6. Aggiungi un po' di sale
7. Scalda l'olio a centosettanta gradi
8. Metti i fiori nella pastella
9. Friggi i fiori nell'olio
10. Buon appetito!