

# Fiori di acacia in tempura



## INGREDIENTI

### Ingredienti per 4 persone

- 8 grappoli di fiori di acacia
- gr. 200 di farina di ceci
- ml 200 di acqua fredda
- Un pizzico di sale
- Mezzo cucchiaino raso di bicarbonato
- Olio extravergine di oliva per friggere

## PROCEDIMENTO

Unite gli ingredienti per preparare la pastella e mescolate bene con una frusta. In una padella scaldate abbondante l'olio; con molta delicatezza immergete nella pastella un grappolo di fiori di acacia alla volta; adagiateli nell'olio caldo e lasciate dorare da entrambe i lati salate e sistemate in un piatto con della carta assorbente.

**Miglior del sale** - Per insaporire la frittura, invece di aggiungere del sale, preparate questo delizioso intingolo che ci arriva dall'oriente, è buonissimo! Ecco come prepararlo: in una ciotolina unite due cucchiaini di salsa di soia tamari, 1/2 cucchiaino di zenzero, 1 cucchiaino di acqua. Mescolate gli ingredienti e servite insieme alla frittura.

