



FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA CON TZATZIKI HOME MADE



Ingredienti

Per i fiori di zucca 8pz:

Robiola o formaggio cremoso 150g

Sale, pepe, menta

Lavorare la robiola con sale, pepe e menta e farcire i fiori di zucca precedentemente puliti.

Per la tempura:

Acqua gasata o birra 300g

Farina di riso 100g

Farina 00 100g
Ghiaccio
Olio di semi per la frittura

Per la tzatziki:

Yogurt greco 400g
Cetrioli 2
Aglio uno spicchio
Olio, sale e pepe

Procedimento

Unire le due farine e aggiungere l'acqua o birra e lasciare riposare.

Tritare i cetrioli precedentemente privati dei semi ma non della buccia e lasciare in un colino per circa un'ora affinché si perdano i liquidi.

Una volta ottenuta la polpa del cetriolo, condirla con aglio tritato finemente, olio sale, pepe e mescolare con lo yogurt greco.

Lasciare riposare il composto in frigo per almeno 2 ore.

Impiattare a piacimento