

Le frittelle d'Acacia di nonna Vanda

Avete mai fatto le frittelle con i fiori d'Acacia? Questo è il periodo giusto.

Qualche giorno fa li ho raccolti in campagna a Treviso, lontano dallo smog e dal traffico. Mi sono immersa tra il bianco dei grappoli e ne ho aspirato i profumi.

La ricetta di queste frittelle che vi ho scritto qui di seguito, è di una dolce signora di nome Vanda che non dimenticherò mai per il sorriso che mi ha rivolto ogni qual volta che le facevo visita. Da qualche anno ormai ci ha lasciato... ma non nei ricordi.



Le frittelle d'Acacia di nonna Vanda

Raccogliete dei grappoli di fiori d'Acacia semi-chiusi in un ambiente non inquinato.

Quindi preparate la pastella con i seguenti ingredienti:

- 2 uova
- 5 cucchiaini di zucchero
- 2 bicchieri di acqua frizzante ben ghiacciata
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- un pizzico di sale
- mezza bustina di lievito per dolci
- mezzo chilo di farina

Amalgamate bene il tutto con una frusta.



Una volta ottenuto un composto omogeneo immergete il grappolo d'Acacia (senza lavarlo), e friggete in olio caldo o in strutto di buona qualità.



Quindi, dopo aver fatto ben asciugare le frittelle su carta assorbente, spolveratele con zucchero a velo e fiori d'Acacia.

*Lo sapevate che questi fiori sono simbolo di speranza
d'amore? ☐*

