

## **Flors de carabassó o de carabassa farcides i fregides**

### **Ingredients (4 persones)**

12 flors de carabassó  
220 g de feta  
250 g de myzithra assecat i ratllat (opcional)  
50 cl de llet  
230 g de farina  
1 cullerada de menta fresca  
1 litre d'oli (preferentment d'oliva)  
Sal  
Pebre

### **Acompanyament**

logurt natural  
Anet (fenoll bord) fresc

1. Si hi ha petits carabassons, separeu-los de les flors; si no retalleu-ne la tija i deixeu-ne un dit.
2. Prepareu el farciment barrejant en un bol el formatge, un ou, sal i pebre. Perfumeu la barreja amb menta fresca tallada a tires.
3. Agafeu una flor per la punta i obriu-ne els pètals. Poseu el farciment a dintre amb una cullereta. Tot seguit plegueu els pètals per damunt. Farcieu les altres flors igualment.
4. Per a la pasta d'arrebossar, poseu en un recipient la farina, 2 ous, sal, pebre i la llet. Bateu fins que obtindreu una pasta homogènia.
5. Submergiu cada flor farcida dins la pasta amb una forquilla. Mulleu-les bé. Deixeu-les en un plat.
6. Escalfeu l'oli a la paella. Poseu les flors en l'oli ben calent. Daureu-les i gireu-les perquè agafen color de manera uniforme. Escorreu-les en paper de cuina i tasteu-les tèbies.

Una curiositat: en les seues notes sobre cuina, Leonardo da Vinci afirmava que les úniques flors que es podien menjar eren, al seu parer, les de carabassó arrebossades. En aquest punt tenia bon gust...

El millor és, sens dubte, cuinar-les i consumir-les el mateix dia que han estat collides. Si no podeu o no voleu fer-ho, podeu cuinar-les i tastar-les un o dos dies més tard, tot i que llavors ja hauran perdut la textura cruixent de l'arrebossat. Una altra possibilitat es envasar-les en plàstic al buit i deixar-les a la nevera. El que no us recomane de cap manera és que les intenteu fer l'endemà si no les heu guardades molt bé, perquè al natural o amb aire es mantenen utilitzables només unes poques hores. De veritat!

Bon profit!