

SECONDI PIATTI

Enyucados crocchette di zucca

LUOGO: [Centro America / Costa Rica](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCA anche congelata - 500 gr

UOVA 2

BURRO 1 cucchiaio da tavola

FARINA 2 cucchiaini da tavola

SALE

CORIANDOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

Si dice che fritta sia buona anche l'aria, ma credeteci queste Enyucados crocchette di zucca sono davvero stra buone! Crocchette di zucca rossa, questo si nasconde dietro il nome esotico di questa ricetta della Costa Rica...Un antipasto stuzzicante o un secondo leggero, sta a voi decidere, starebbero benissimo anche in un bel buffet, che sia di ispirazione esotica ovviamente. Se non trovate la zucca rossa potete tranquillamente farle con la zucca che trovate in commercio e verranno ottime lo stesso! Se adorare stuzzicare questo tipo di cose vi proponiamo un altro fritto irresistibile: [frittelle di fiori di zucca](#), che buone!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le enyucados crocchette di zucca per prima cosa sbucciate questa e lessatela in acqua salata.



- 2 Una volta cotta, rimuovete la casseruola dal fuoco e scolatela. Riducete la zucca in purea con l'aiuto di un frullatore ad immersione ed aggiungetevi le uova, il burro, la farina, il coriandolo ed il sale.





3 Formate delle piccole focacce e friggetele in olio bollente.

