

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di zucca

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1kg di zucca
½ l di latte
15g di lievito
3 uova
3 cucchiai di farina
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaio di zucchero
lardo
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciate la zucca, bollitela e schiacciatela. Aggiungete alla zucca il lievito, le uova, la farina ed amalgamate gli ingredienti.

Mettete l'impasto in luogo caldo per 2 ore.

A questo punto aggiungete il burro fuso, lo zucchero, il sale e miscelate il tutto, lasciate lievitare nuovamente il composto, quindi friggetelo.