

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Zucchine

uova

farina

ricotta

formaggio gratuggiato

aglio e prezzemolo

sale

olio extravergine di oliva per friggere.

PREPARAZIONE

1 Lavare le zucchine e tagliarle a pezzi. Metterle a bollire in poca acqua.



2 Scolare le zucchine dall'acqua di cottura, conservando l'acqua, metterle in un recipiente a parte. Passarle al passaverdure o altrimenti lasciarle intere. Prendere l'acqua precedentemente usata per cuocere le zucchine e fatta raffreddare, aggiungerci 2 uova.



Amalgamarle bene. Aggiungere la farina, quanto basta per avere una bella pastella.

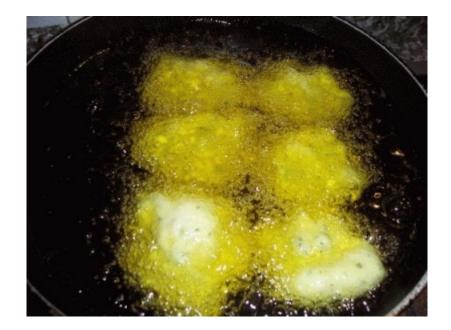
Quindi incorporare gli altri ingredienti: le zucchine, la ricotta, il formaggio, sale, aglio e prezzemolo e amalgamare con cura.



4 Lasciare riposare per 30 minuti. Mettere a scaldare l'olio per friggere.



Mettere a cucchiaiate il composto nell'olio caldo e friggere fino a dorare ben bene.



6 Asciugare su carta da forno e servire con dell'insalata.



NOTE