

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 gratugiato
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 zucchini 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 zucchini e fatta raffreddare, aggiungerci 2 uova.



- 3** Amalgamarle bene. Aggiungere la farina, quanto basta per avere una bella pastella. Quindi incorporare gli altri ingredienti: le zucchini, 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.



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



6

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



NOTE