

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle dolci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 3 uova
- 250 g di farina
- 150 g di zucchero
- 500 g di zucca
- la scorza grattugiata di 2 arance.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zucca a fette eliminando i semi e la buccia, metterla in una pentola in acqua salata fino a quando risulta cotta, scolarla e passarla. Mettere la polpa in un contenitore, aggiungere le uova sbattute, mescolare bene, unire la farina, lo zucchero e la scorza delle arance, mescolare bene fino ad ottenere un impasto ben omogeneo e sodo, se occorre unire altra farina.

Prendere un cucchiaino e ricavare tante polpettine, schiacciarle sul palmo della mano e friggerle in una padella unta con burro.

2 Terminato il composto spolverare le frittelle con zucchero a velo e servirle calde.