

ANTIPASTI E SNACK

Frittelline di zucchine di felinati

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *+10 RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

ZUCCHINE GRANDI 3

UOVA 4

LATTE 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da
tavola

TARALLI tritati - 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPE

AGLIO

OLIO

PREPARAZIONE

1 Lavare e asciugare tre grosse zucchine.



- 2 Tagliarle a tocchetti e metterle a cuocere a fuoco basso in padella con sale, pepe e un po' di aglio per 15 minuti circa.



- 3 Riprendere le zucchine cotte e raffreddate, tritare anche quelle e aggiungerle all'impasto che deve diventare un consistenza molle.

Con il mestolo prendere piccole quantità e metterle sulla padella antiaderente con un filo di olio.



4 Farle scuire, circa 3 minuti per lato, quando si riescono staccare senza rompersi è ora di girarle.



5 Sopra si formerà una crosticina e all'interno saranno molto morbide.

