

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Frittelline di zucchine

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

2 zucchine media  
4 tuorli  
4 albumi  
4 cucchiaini di farina  
4 cucchiaini di grana  
sale  
poco prezzemolo  
abbondante olio di semi per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare le zucchine e grattugiare, aggiungere i tuorli e mescolare.



2 Aggiungete il sale, il grana e il prezzemolo e mescolate.



3 Aggiungete la farina.



- 4 Con le fruste elettriche montare gli albumi e aggiungeteli alle zucchine e mescolare delicatamente.



- 5 In una padella portate a temperatura e friggere il composto a cucchiaiate.



6 Quando sono cotte mettetele sopra un fogli di carta assorbente e servire calde.

