

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fritto di verdure con pastella con patate

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER LA PASTELLA

500 g di patate

2 uova

acqua gassata

farina

lievito per torte salate

sale. Verdure da friggere quali zucchini

pomodori verdi

carciofi

1 mela

olio di semi per friggere.

## PREPARAZIONE

**1** Bollire le patate.



2 Schiacciarle.



3 Aggiungere le uova.



4 Poi dell'acqua gassata.



5 Un po' di farina ed 1 cucchiaino di lievito per torte salate, aggiustare di sale.



6 Mescolare bene per ottenere una pastella di una certa consistenza.



7 Pulire e affettare le zucchine, i carciofi, la mela, i pomodori verdi.



8 Immergere il tutto nella pastella e friggere in olio di semi.



9 Il fritto con questa pastella si mantiene croccante a lungo.