

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Verdure di stagione fritte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Verdure di stagione

(1 zucchini

1 melanzana

1 cipolla

carote)

farina

acqua frizzante ghiacciata

1 albume d'uovo

olio per friggere

sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare a listarelle le verdure.



3 Preparare una pastella non troppo liquida con la farina, l'acqua frizzante ghiacciata e l'albume montato quasi a neve.



4 Inzuppare le verdure nella pastella e friggerle in abbondante olio caldissimo.

