

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine croccanti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

zucchine
100 g di farina
150 g di birra
sale
pepe
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Pulire le zucchine e tagliarle a bastoncini lunghi circa 6-7 cm.

Se sono grosse eliminare un po' della polpa centrale.



- 2 Preparare una pastella con farina, birra e sale sufficiente, aggiungere una macinata di pepe, mescolare fino a formare una pastella liscia e abbastanza densa.



3 Immergere i bastoncini di zucchine nella pastella e tuffarli in abbondante olio bollente.

