

ANTIPASTI E SNACK

Zucchini fritti

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1kg di zucchini grandi
1 tazza di farina
1 tazza d'acqua
1 uovo
1 cucchiaio d'olio (per l'impasto)
olio per friggere
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate gli zucchini e tagliateli a fette sottili. Salateli e lasciateli nello scolapasta per sifarsi della loro acqua.

Preparate un impasto sbattendo la farina con l'acqua e aggiungendo il resto degli ingredienti. Mettete l'olio nel tegame e fatelo bollire. Passate uno alla volta gli zucchini

nell'impasto e friggeteli fino a farli rosolare da entrambe le parti. Serviteli caldi. Se non volete friggere gli zucchini con l'impasto potete infarinarli dopo che li avrete salati.

NOTE

Nella stessa maniera si preparano anche le melanzane fritte.