

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle con le zucchine

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le frittelle con le zucchine sono davvero irresistibili, ma non tutte le volte escono perfette. Sarà colpa dell'olio, delle zucchine in sé ma di certo siamo sicuri che seguendo le nostre indicazioni verranno ottime!

Provate questa ricetta squisita e vedrete che soddisfazione! Se amate i fritti in generale, ecco per voi un'altra ricetta golosa: [fiori di zucca fritti!](#)

INGREDIENTI

ZUCCHINE 2
PARMIGIANO GRATTUGIATO 50 gr
EMMENTHAL 50 gr
FARINA 70 gr
UOVA 2
SALE
PEPE
FOGLIE DI BASILICO facoltative -
OLIO DI SEMI per friggere -

PREPARAZIONE

1 Realizzare le frittelle con le zucchine é veramente molto semplice e veloce, ma vediamo insieme come procedere nella preparazione.

Prima di tutto lavate e spuntate le zucchine, poi con l'aiuto di una grattugia, dai fori grandi, grattugiate le zucchine e, raccoglietele in una scodella. Salatele leggermente in maniera tale da favorire la fuoriuscita dell'acqua di vegetazione.

Lasciate riposare le zucchine per circa 5 minuti.





2 Nel frattempo preparate il resto degli ingredienti. Rompete e sbattete in un recipiente le uova. Aggiungete alle uova sbattute da prima il parmigiano grattugiato, poi anche l'emmental, sempre grattugiato.

Mescolate bene per fare incorporare bene i due formaggi alle uova.





- 3** Aromatizzate il composto, se gradite, con delle foglioline di basilico, spezzettate a mano. Quindi aggiungete anche un pizzico di pepe.





- 4 A questo punto non vi resta altro che aggiungere al composto appena preparato le zucchine e il gioco e fatto!!!

Prendete le zucchine, mettetele all'interno di un canovaccio, strizzatele in maniera tale da eliminare tutta l'acqua di vegetazione.



- 5 Unite le zucchine, al composto di uova e formaggio, infine aggiungete al composto anche la farina.

Mescolate per fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro, in modo tale da ottenere un unico composto.



6 In una padella, portate a temperatura l'olio di semi per friggere.

Con l'aiuto di due cucchiaini formate le frittelle e, tuffatele nell'olio bollente. Lasciate cuocere e dorare bene da entrambi i lati.



7 Appena le frittelle avranno raggiunto una bella doratura, scolatele su di un colino e,

lasciate eliminare l'olio di frittura in eccesso.

Salatele leggermente e servite calde o fredde come preferite.

