

SALSE E SUGHI

# Pastella per zucchine fritte

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [2 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La cucina italiana è ricca di ricette semplici e gustose che, con pochi ingredienti e un pizzico di fantasia, riescono a creare vere e proprie chicche in cucina. La **pastella per zucchine fritte** rappresenta, tra queste, un vero e proprio **passpartout**, una ricetta base che tutti dovrebbero saper cucinare e applicare ogni volta che si vuole avere riguardi verso i nostri ospiti.

Le [zucchine fritte](#) sono un **piatto molto semplice** e apprezzato nelle cucine di tutta Italia, le **zucchine fritte in pastella** sono una vera e propria sciccheria che mette sempre d'accordo tutti, sia che tu le serva come [antipasto](#) o come sfizioso [contorno](#) a [secondi piatti](#)

di carne o di pesce.

*La pastella per zucchine fritte può essere usata anche per altri tipi di verdura come ad esempio melanzane, carote o anche fiori di zucca. Vediamo insieme come cucinarla in modo pratico e veloce.*

## INGREDIENTI PER FARE LA PASTELLA PER ZUCCHINE FRITTE

FARINA 00 200 gr

ACQUA FRIZZANTE 300 gr

SALE FINO 1 pizzico

## COME FARE LA PASTELLA PER ZUCCHINE FRITTE

- 1 In una ciotola metti la farina 00 con il pizzico di sale fino e versaci a filo, lentamente, l'acqua frizzante freddissima di frigo. Mentre versi l'acqua amalgama bene con una frusta a mano.

Dovrai ottenere una pastella liscia, corposa e senza grumi. Copri la ciotola con il suo coperchio o con della pellicola da cucina e lascia riposare la pastella per le zucchine fritte per almeno 15 minuti prima di utilizzarla.



