

ANTIPASTI E SNACK

# Zucca fritta con la pastella di Rosel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Zucca fritta con la pastella, davvero la cookina Rosel ha condiviso con noi una ricetta sfiziosissima, velocissima ottima per realizzare un contorno o un antipastino in 5 minuti.

Adatta soprattutto in autunno, quando la zucca abbonda sui mercati, il nostro consiglio è di provare ad aromatizzare la pastella come più vi piace con le vostre spezie o erbe aromatiche preferite.

## INGREDIENTI

ZUCCA 500 gr  
ACQUA GASSATA  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 1  
cucchiaino da tavola  
FARINA 2 cucchiaini da tavola  
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa scaldate l'olio per friggere, la preparazione della zucca sarà velocissima.



- 2 Tagliate la zucca a bastoncini di dimensioni omogenee e metteteli da parte.



- 3 Per la pastella miscelate in una ciotola la farina, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato ed un pizzico di sale.

Aggiungete, quindi, sufficiente acqua frizzante da ottenere una pastella di densità simile alla pastella per le crepes.





**4** Controllate la temperatura dell'olio tuffandovi un bastoncino di zucca, se frigge vivacemente allora l'olio è caldo al punto giusto.

Passate i bastoncini di zucca nella pastella appena prima di friggerli e abbiate cura di far colare la pastella in eccesso.

Tuffate i bastoncini di zucca pastellate nell'olio bollente e fateli friggere per 4-5 minuti o fino a doratura leggera.





5 Servite i bastoncini di zucca fritti ancora ben caldi aggiungendo, a piacere, altro sale.

