

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## A?addzi (frittelle piatte) di zucca

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



### INGREDIENTI

1kg di zucca  
3 uova  
1 tazza di farina  
2 cucchiaini di burro  
1/3 cucchiaino di bicarbonato  
2 cucchiaini di zucchero  
lardo  
sale

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate la zucca, bollitela e scolate l'acqua. Schiacciate la zucca ed aggiungete il burro. A questo punto miscelate la zucca con lo zucchero, le uova, la farina, il bicarbonato e sale a piacere, quindi amalgamate tutti gli ingredienti. Friggete come per gli a?addzi classici.