

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Frittelle di carote

di: *twist*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

150 g circa di carote

1 uovo

80 g di farina

prezzemolo tritato

sale q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere in una ciotola le carote grattugiate e il prezzemolo tritato.



**2** Unire l'uovo e la farina, mescolare e salare.



**3** Friggere il composto a cucchiariate in abbondante olio bollente.

Queste sono le frittelle ottenute con queste dosi.

