CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittelle di carote

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 cucchiaiate in abbondante olio bollente.

Queste sono le frittelle ottenute con queste dosi.