

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine croccanti

di: *Taly*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

2-3 zucchine
100 g di farina
150 ml circa di birra
abbondante olio di semi
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite le zucchine e tagliatele a bastoncini lunghi circa 6-7 cm. Se son grosse, eliminate un po' della polpa centrale.



2 In una ciotola mettete la farina e unite birra fino ad avere una pastella liscia ma densa, unite poco pepe e sale e mescolare.



3 Immergete nella pastella i bastoncini di zucchine.



- 4 In una padella portate a temperatura abbondante olio, immergete le zucchine separandole bene e fate friggere a fiamma viva.



