

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine fritte

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Zucchine fritte

INGREDIENTI

ZUCCHINE grandi - 3
FARINA setacciata - 250 gr
UOVA 2
BIRRA 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le zucchine fritte, bastano d'avvero pochi ingredienti, ma vediamo come procedere: da prima setacciate la farina e raccoglietela in una scodella.



2 Separate i tuorli dagli albumi delle uova, tenete da parte gli albumi e incorporate i tuorli d'uovo alla farina. Aggiungete alla farina e ai tuorli, la birra, importantissimo che sia fredda; con l'aiuto di una frusta, amalgamate bene tutti gli ingredienti tra di loro cercando di evitare la formazione di grumi.





- 3** Salate leggermente e aggiungete alla pastella anche un filo d'olio extravergine d'oliva, coprite la scodella con della pellicola e mettetete a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





- 4 Montate gli albumi a neve, per renderli più lavorabili e per ottenere un risultato bello spumoso aggiungete un pizzico di sale.





- 5 Incorporate delicatamente gli albumi montati a neve alla pastella con l'aiuto di una spatola, mescolate dall'alto verso il basso e fate amalgamare bene tutti gli ingredienti.



- 6 Una volta che avrete terminato la preparazione della pastella: tagliate le zucchine a listarelle, ovvero sia a fiammifero. Immergete completamente, un pò per volta i fiammiferi di zucchine nella pastella, in modo tale da far attaccare bene la pastella su tutta la loro superficie.



- 7** In una padella portate a temperatura l'olio per frittura, quando l'olio è ben caldo, con l'aiuto di una pinza, prendete i fiammiferi di zucchini pastellati e metteteli a friggere nell'olio un pò per volta, in modo tale da non fare abbassare la temperatura dell'olio durante la cottura.



- 8** Lasciate dorare leggermente le zucchine, poi scolatele, in modo tale da eliminare l'olio in eccesso e servite ben calde con qualche chicco di sale.

