

ANTIPASTI E SNACK

Zucchini fritti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

1kg di zucchini grandi
1 tazza di farina
1 tazza d'acqua
1 uovo
1 cucchiaio d'olio (per l'impasto)
olio per friggere
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate gli zucchini e tagliateli a fette sottili. Salateli e lasciateli nello scolapasta per sifarsi della loro acqua.

Preparate un impasto sbattendo la farina con l'acqua e aggiungendo il resto degli ingredienti. Mettete l'olio nel tegame e fatelo bollire. Passate uno alla volta gli zucchini

nell'impasto e friggeteli fino a farli rosolare da entrambe le parti. Serviteli caldi. Se non volete friggere gli zucchini con l'impasto potete infarinarli dopo che li avrete salati.

NOTE