



Gli antipasti vegetariani

FRITTELLE DI ZUCCHINE



Ingredienti

300 g DI ZUCCHINE
.....
100 gr DI FARINA
.....
40 g DI FORMAGGIO
GRATTUGIATO
.....
3 UOVA MEDIE
.....
1 SPICCHIO AGLIO BIANCO
PIACENTINO
.....
1 CUCCHIAIO DI LATTE
.....
OLIO DI SEMI q.b.
.....
SALE q.b.

Procedimento

- Pulite, lavate le zucchine e tagliatele a pezzetti. Fatele saltare in una casseruola con l'olio e lasciatele stufare a fuoco lento per 20 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto. Aggiungete un pizzico di sale prima di toglierle dal fuoco;
- in una terrina, sbattete le uova insieme al formaggio grattugiato, latte, un pizzico di sale e Aglio Bianco Piacentino tritato;
- aggiungete gradualmente la farina amalgamando perfettamente gli ingredienti fra loro e con l'aiuto della frusta eliminate eventuali grumi. Unite le zucchine al resto del composto e mescolate il tutto;
- in una padella con i bordi alti, scaldate una quantità abbondante di olio di semi. Quando l'olio sarà ben caldo, versate mezzo mestolo di pastella.
- friggete ogni frittella, per qualche minuto da entrambi i lati ed estraetela non appena avrà raggiunto una bella doratura;
- scolate e adagiate le frittelle sulla carta assorbente, in modo da eliminare l'olio in eccesso. Servitele sia calde, sia fredde aggiungendo qualche foglia di prezzemolo.