

FRITTELLE DI ZUCCA

Ingredienti:

Per la pastella:

Farina q.b.

un uovo

latte

parmigiano

sale

Per il ripieno:

Zucca

cipolla

sale

prezzemolo

olio

Procedimento:

Affettare la zucca a fettine sottili o a julienne e ripassarla in padella, con olio e cipolla. Salare e aggiungere del prezzemolo tritato finemente.

Preparare la pastella e aggiungervi la zucca.

Assicuratevi che la pastella, dopo aver aggiunto la zucca, abbia la consistenza di una crema, altrimenti potete aggiungere un po' di farina o di acqua per renderla più solida o più liquida, in base al risultato.

Friggere in abbondante olio bollente, prendendo il composto con un cucchiaino.

