

Ricetta: **Frittelle di verdure**

Author: WWW.MISYA.INFO

Queste frittelle di verdure sono davvero una ricetta super. Scovata su un libro di cucina stupendo dal titolo "Scuola di cucina" che insegna tutte le tecniche di taglio, cottura e preparazione dei cibi, queste frittelle hanno conquistato anche mio marito che le ha spazzolate con gusto :P

Ingredienti per 8 frittelle:

- 1 zuccina piccola
- 1 patata piccola
- 1 carota (le verdure devono avere un peso totale di 250 gr circa)
- 50 gr di farina
- 1 uovo
- sale
- pepe
- olio evo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 5 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare le Frittelle di verdure

Spuntate la zuccina, pelate la patata e la carota e tagliate il tutto alla julienne.

In una terrina preparate una pastella con l'uovo, la farina, il sale e il pepe.

Aggiungete alla pastella le verdure tagliate precedentemente alla julienne. Mescolate finché le verdure non saranno amalgamate in maniera omogenea.

Scaldate un paio di cucchiai d'olio in una padella antiaderente. Versate l'impasto nella padella a cucchiaiate formando delle frittelle.

Cuocete le frittelle per un paio di minuti per lato.

Servite le frittelle di verdure in un piatto, da sole o come accompagnamento ad un secondo piatto.

In accompagnamento o in alternativa a questa ricetta potete preparare i rosti di patate.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO