Ricetta: **Zucchine in pastella**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le verdure in pastella sono un antipasto molto sfizioso, con lo stesso procedimento utilizzato per le zucchine, si possono preparare melanzane, pezzetti di cavolo e carciofi in modo da fare un antipasto di fritturine miste. Le zucchine in pastella sono le mie preferite e sono state gradite anche da chi non ama le verdure... sarà perché sono fritte ed assomigliano a delle patatine fritte cucinate così? Ad ogni modo, la prossima volta ne preparerò in quantità più considerevole, visto che le mie zucchine in pastella sono sparite in un battibaleno ;)

Ingredienti per 4 persone:
- 300 gr di zucchine
- 1 uovo
- 100 ml di latte
- 100 gr di farina 00
- sale
- pepe
- olio di semi

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare le zucchine in pastella

Spuntare le zucchine, lavarle e asciugarle e tagliarle a bastoncini. (usate le zucchine piccole, sono più tenere).

Preparare la pastella mescolando in una terrina la farina con il latte, l'uovo e aggiustare di sale e pepe.

Otterrete una pastella morbida nella quale immergerete i bastoncini di zucchine una per volta per poi friggerle.

Far scaldare in una padellina antiaderente l'olio d'arachidi, tuffate nell'olio bollente le zucchine, mescolate con cura un paio di volte ed estraete le verdure, aiutandovi con un mestolo forato, non appena appariranno dorate in maniera uniforme.

Lasciate scolare le zucchine in pastella su un foglio di carta da cucina, salate, pepate e servitele subito in tavola.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO