

ZUCCA FRITTA

INGREDIENTI

500g di zucca
100g di farina
½ lt. di olio per friggere
zucchero o sale

PREPARAZIONE

Eliminate semi e filamenti dalla zucca, sbucciatela e tagliatela a fettine sottilissime. Infarinate poi le fettine di zucca e tuffatele in un tegame d'olio portato a temperatura. Friggetele finchè saranno diventate dorate e croccanti; poi raccoglietele con la schiumarola e adagiatele sulla carta assorbente, per far perdere l'unto in eccesso. Servitele tiepide o calde dopo averle spolverate con dello zucchero o del sale a seconda se si preferiscono dolci o salate.

