

# Frittelle di zucchine

## INGREDIENTI:

3 zucchine,

1 uovo,

2 cucchiaini colmi di farina,

sale qb,

1 pizzico di pepe.

Lavare le zucchine e con una mandolina tagliarle a rondelle sottili.

Metterle in una ciotola e salarle.

Lasciarle riposare per 30 minuti poi scolarle e strizzarle leggermente.

Rimetterle nella ciotola e unire l'uovo mischiando fino a quando non si amalgama, poi unire la farina con il pizzico di pepe e mischiare per bene.

Scaldare una padella con dell'olio di semi (io uso sempre quello di arachidi) non troppo profondo non è una frittura ad immersione.

Quando l'olio risulta ben caldo prendere le zucchine, una cucchiata per ogni frittella, versarle nella padella e schiacciarla leggermente a formare una frittella non troppo spessa, lasciarla rapprendere e dorare un po' prima di rigirla.

Quando risultano un po' dorate scolarle su carta per fritti e servile calde in modo che non perdano di croccantezza.