LOSANGHE DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucca gialla,
- 100 g di farina,
- 2 uova,
- sale, 1
- 100 g di pangrattato,
- un bicchiere di olio di semi.

Private la zucca dei semi, quindi fatela cuocere, con la scorza, in forno, per circa 30 minuti.
Trascorso questo tempo, estraetela dal forno e lasciatela raffreddare; poi dividetela a fette spesse un centimetro, eliminando la scorza.
Riducete ora le fette di zucca in losanghe (o rombi) di 4 cm di lato, che passerete nella farina, poi nelle uova frullate con una presa di sale ed infine nel pangrattato.
Friggete le losanghe nell'olio fumante, lasciandole dorare bene da entrambi i lati.
Man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e tenetele in caldo.
Sistematele quindi sul piatto da portata e servitele.