FRITTELLE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 100g. di piselli sgranati,
- 200g. di fagiolini,
- una cipolla,
- 200g. di asparagi,
- 200 gr. di spinaci freschi,
- 20g. di burro,
- 80g. di farina,
- 50g. di semolino,
- 3 uova,
- 40g. di panna,
- prezzemolo,
- olio per friggere,
- sale e pepe.

Lessate al dente, piselli e fagiolini in acqua poco salata.
Separatamente tritate gli spinaci grossolanamente e lavateli.
Tritate la cipolla e fatela appassire nel burro, unite gli asparagi, mescolate, coprite e cuoceteli a fuoco basso finchè si sono ammorbiditi.
Unite anche i piselli e i fagiolini e cuocete fino a quando le verdure sono asciutte.
Salate e lasciate raffreddare.
In una ciotola capace, sbattete la farina con il semolino, le uova, la panna, poco prezzemolo tritato, sale e pepe, mescolando con la frusta per evitare la formazione di grumi.
Lasciate riposare mentre le verdure si intiepidiscono.
Mescolate infine le verdure alla pastella e friggete il composto versandolo a cucchiaiate nell'olio caldo.
Fate asciugare le frittele sulla carta da cucina prima di servirle con pomodori crudi a fette.