

FRITTELLE DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucca pulita,
- 1 uovo,
- 3 cucchiaini di farina,
- 1/2 cucchiaino di rafano grattugiato,
- birra chiara,
- 1 presa di sale,
- abbondante olio d'oliva.

Tagliare la zucca a fettine sottili.

Preparare una pastella con la farina, l'uovo, una presa di sale e tanta birra quanta ne occorrerà per ottenere una crema fluida.

Passare le fette di zucca nella pastella e friggerle in abbondante olio ben caldo.