

FRITTELLE DI VERDURA CON SALSA AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina,
- acqua,
- 80 g di burro,
- 40 g di peperone rosso,
- 60 g di peperone verde,
- 1 carota,
- 2 uova,
- olio d'oliva,
- sale,
- basilico.

Mettere in una padella acqua, burro e sale.

A bollitura aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere una polentina.

Togliere dal fuoco, lasciar riposare per 3 minuti ed aggiungere il peperone verde a cubetti, la carota grattugiata, il basilico tritato e le uova, mescolandole una alla volta.

Rosolare il peperone rosso e frullarlo in modo da ottenere una salsa.

Formare delle frittelle e friggerle per 3 minuti.