

PATÈ DI ZUCCHINE FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine piccole
- 125 g di germogli di soia
- 2 cucchiaini sherry
- 1/2 cucchiaino zenzero in polvere
- 8 crêpes di riso pronte
- 1 uovo
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- olio per friggere
- sale
- pepe

Lavate e asciugate le zucchine senza pelarle.

Eliminate le estremità, tagliatele in quattro nel senso della lunghezza e poi a bastoncini.

Passate i germogli di soia sotto l'acqua fredda corrente.

Scaldate l'olio in una grande padella, fatevi saltare le zucchine e i germogli di soia da due a tre minuti, scuotendo la padella.

Aggiungete la salsa di soia, lo sherry, lo zenzero, sale e pepe.

Mescolate accuratamente.

Sbattete l'uovo.

Stendete le crêpes sul piano di lavoro, posate due cucchiaini della preparazione su ognuna, arrotolatele spennellandole man mano con uovo sbattuto.

Ripiegate in dentro gli estremi.

Scaldate l'olio per friggere a 160 gradi.

Immergetevi i patè, lasciateli dorare da uno a due minuti, voltandoli a metà cottura.

Sgocciolateli e posateli su carta assorbente.

Servite immediatamente.

Accompagnate i patè di zucchine con insalata verde.

Le crêpes di riso si trovano, già preparate, nei negozi di prodotti orientali.

Se non vi è possibile procurarvele potete sostituirle con quadrati sottilissimi di pasta sfoglia.