

188. ZUCCHINI FRITTI I

Gli zucchini fritti bene piacciono generalmente a tutti e si prestano a meraviglia per rifiorire o contornare un altro fritto qualunque.

Prendete zucchini di forma allungata della dimensione di un dito e più; lavateli e tagliateli a filetti larghi un centimetro o meno, levate loro una parte del midollo e salateli non troppo. Dopo un'ora o due da questa preparazione scolateli dall'acquosità che hanno gettata e, senza asciugarli punto, buttateli nella farina e da questa nel vagliettino, scuotendoli bene dalla farina superflua; subito dopo gettateli in padella ove l'unto, olio o lardo che sia, si trovi in abbondanza e bollente. Da principio non li toccate per non romperli e solo quando si sono assodati rimuoveteli colla mestola forata e levateli quando cominciano a prendere colore.

Si possono anche cucinare come i carciofi in teglia del n. 246, ma allora bisogna tagliarli a fette rotonde e prepararli come quelli da friggere.