

Frittelle di zucchine croccanti

Senza glutine



Ingredienti

2 zucchine medie (circa 300 gr)

120 gr mixi farina senza glutine #

40 gr di Parmigiano

1 uovo

120 ml circa di acqua frizzante fredda

5-6 foglie di basilico fresco

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio di semi per friggere q.b.

Procedimento

Tagliate le zucchine a rondelle non troppo spesse. Mettetele in una boule e conditele con un pizzico di sale. A parte in un'altra boule mettete la farina, l'acqua ghiacciata, ancora un pizzico di sale, pepe e mescolate per bene. Aggiungete un uovo intero e il basilico sminuzzato a mano. Dopo avere di nuovo amalgamato tutto aggiungete le zucchine. Con un cucchiaino prendete volta per volta un po' di zucchine (4/5) e adagiatele sull'olio per friggere. Cuocete fino a doratura girandole un paio di volte. Una volta fritte mettetele in un vassoio con carta assorbente e servitele calde.

Ricetta dal web