

Zucchine croccanti

Senza glutine



Ingredienti per 4 persone

4 zucchine medie

160 gr di farina di riso #

220 ml di acqua frizzante ghiacciata

Scorza grattugiata di 1 lime (o limone) buccia edibile

sale q.b.

Olio per friggere q.b.

Procedimento

Lavate le zucchine e tagliatele a rondelle sottilissime con una mandolina. Preparate la pastella mescolando farina di riso, acqua frizzante ghiacciata e scorza di lime fino a ottenere un composto leggero. Scaldate l'olio per friggere. Passate le zucchine nella pastella e friggetene poche per volta finché non diventano belle dorate e croccanti. Scolatele su carta assorbente, un po' di sale e buon appetito.

Ricetta originale di Lulù Gargari