

Frittelle di zucchine filanti

Senza glutine



Ingredienti

1 zuccina

150 gr formaggio tipo scamorza senza lattosio

Mezza cipolla

sale e pepe

2 uova

4 cucchiaini farina senza glutine #

50 gr olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lavate e spuntate una zuccina e grattugiatela con la mandolina a fori larghi. Grattugiate sempre con la mandolina il formaggio e unitelo alle zucchine in una ciotola capiente. Aggiungete la cipolla affettata grossolanamente, sale, pepe e uova. Mescolate il tutto e aggiungete la farina un cucchiaino alla volta. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Scaldate l'olio in una padella e fate scivolare all'interno due cuccati di composto cercando di formare una sorta di pancake. Non più di 4 alla volta. Dopo 2 o 3 minuti rigirate i pancake di zucchine e lasciate cuocere ancora per 2 minuti circa. Le frittelle di zucchine filanti devono risultare dorate da entrambi i lati.

Ricetta originale di Mary zero glutine