



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittelle alle verdure



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola per friggere**

Ingredienti

- 200 gr di farina tipo 00
- 4 uova
- 4 zucchine
- 4 carote
- 200 gr di provola affumicata
- 4 cucchiai di birra
- sale
- pepe

Preparazione Frittelle alle verdure

Passo 1.

Lavate e pulite le verdure.

Passo 2.

Tagliatele in sottili bastoncini.

Passo 3.

Mescolate uova e birra, versate quindi la farina a pioggia.

Passo 4.

Impastate ed unite le verdure ed un po' di sale e pepe.

Passo 5.

In una padella fate scaldare l'olio e fatevi friggere l'impasto mettendolo una cucchiata alla volta.

Passo 6.

Una volta dorate, posate le frittelle sulla carta assorbente per fargli perdere l'olio in eccesso.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)