

BOCCONCINI DI VERDURE

Ingredienti:

Per la pastella:

- 2 uova,
- 1 presa di sale,
- 1 presa di pepe,
- 140 g di farina bianca,
- 80 g di latte,
- 1 bustira di Lievito pizzaiolo.

Per il ripieno:

- 100 g di zucchine,
- 100 g cuori di carciofi,
- 200 g di cavolfiore.

Per friggere:

- olio di arachidi.

Mescolare con una frusta in una terrina uova, sale e pepe. Unire un pò per volta la farina setacciata, il latte e, per ultimo, il lievito setacciato.

Mondare e lavare le verdure, quindi tagliare le zucchine a rondelle, i cuori di carciofi a spicchi ed il cavolfiore a pezzetti.

Sbollentare in acqua salata i cuori di carciofi ed il cavolfiore.

Sgocciolare bene le verdure e passare un pezzetto alla volta nella pastella.

Friggere i bocconcini in abbondante olio bollente (175-180°), mantenendo la temperatura costante durante la cottura.

Girare i bocconcini, in modo che diventino gonfi e dorati da entrambe le parti, quindi toglierli dall'olio e lasciarli sgocciolare su carta assorbente.

Salare a piacere e servire i bocconcini caldi.