

CAROTE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote tenere,
- 3 cucchiaini di farina,
- 1 uovo,
- abbondante olio per friggere,
- poco sale.

Raschiare le carote e tagliarle a listarelle corte e sottili come fiammiferi.

Cospargerle di sale e farle riposare per 1 ora.

Passarle nell'uovo sbattuto con poco sale, infarinarle, porle sul setaccio per eliminare la farina in eccesso e friggerle, poche alla volta, in abbondante olio bollente.

Estrarle con una paletta forata e farle riposare su un foglio di carta assorbente.