

FRITTELLE DI ZUCCHINA CON SALSA AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di zucchine,
- olio per friggere.

Per la pastella:

- 100 g di farina,
- 2 uova,
- 15 cl di latte,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 1 cipolla,
- 2 coste di sedano,
- 1 peperone verde piccolo,
- 100 g di uvetta sultanina,
- 25 g di burro,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 1 cucchiaio di maizena,
- 2 cucchiari di aceto di vino,
- 40 cl di brodo di pollo,
- 2 cucchiari di miele,
- 1/2 cucchiaino di paprica,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Preparate la pastella: setacciate la farina sopra una terrina, aggiungete le uova e sbattete con una frusta.

Versate a poco a poco il latte e continuate a sbattere finché la miscela diventa liscia e soffice.

Salate, pepate, coprite la terrina e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa due ore.

Nel frattempo preparate la salsa: pelate la cipolla e tritatela fine.

Eliminate i fili del sedano, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a fettine sottili.

Risciacquate il peperone, asciugatelo, eliminate i semi e i filamenti bianchi e tagliatelo a listarelle.

Risciacquate l'uva passa.

Fate sciogliere il burro in una casseruola e rosolatevi la cipolla, il sedano e il peperone a fuoco moderato per cinque minuti, mescolando.

Aggiungete il concentrato di pomodoro, il miele, la paprica e la noce moscata e mescolate.

Bagnate con il brodo, mescolate e aggiungete l'uva passa.

Portate a ebollizione, lasciate sobbollire per quindici minuti.

Stemperate la maizena nell'aceto, incorporate la miscela alla preparazione mescolando finché la salsa diventa densa e trasparente.

Salate, pepate, tenete in caldo.

Scaldare l'olio per friggere a 180°.

Nel frattempo lavate le zucchine, asciugatele accuratamente e privatele delle estremità.

Tagliatele a fette spesse.

Infilzate ogni fetta di zuccina con una forchetta e immergetela nella pastella.

Lasciate sgocciolare la pastella in eccedenza e immergete nell'olio.

Procedete con piccole quantità e lasciate cuocere finché sono gonfie e dorate.

Togliete le frittelle dall'olio con una schiumarola, posatele su carta assorbente e tenetele in caldo fino alla fine dell'operazione.

Disponete le frittelle in un piatto di servizio caldo.

Mettete la salsa in una salsiera e servite immediatamente.

Queste frittelle e la loro salsa possono essere servite con una corona di riso in bianco.