

FRITTELLE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di zucchine,
- 3 uova,
- 80 g di formaggio grana grattugiato,
- 50 g di farina,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 10 foglie di basilico tritato,
- sale,
- olio d'oliva.

Lavare e mondare le zucchine, tagliarle a fettine sottili e metterle in 1 ciotola.

Salarle e lasciarle per 2 ore.

Preparare una pastella piuttosto liquida con le uova, la farina, il latte, il formaggio grattugiato e 10 foglie di basilico tritato.

Lavare le zucchine ed asciugarle.

Versarle nella pastella e amalgamarle bene.

In 1 padella far scaldare l'olio, quando sarà bollente versarci dentro il composto a cucchiaiate.

Far dorare le frittelle, scolarle ed asciugarle con carta da cucina.