

FRITTURA DI ZUCCHINE E MOZZARELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di zucchine piccole,
- 30 cl di latte,
- noce moscata grattugiata,
- farina,
- 8 fette di mozzarella,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- olio per friggere,
- sale,
- pepe.

Pelate le zucchine, togliete le estremità, tagliatele in sei parti nel senso della lunghezza, poi tagliate i pezzi a tronchetti di 2 cm.

In un piatto fondo, mettete i pezzi di zuccina spolverate con 1/4 di cucchiaino di noce moscata, pepate leggermente. Irrorate tutto con il latte e lasciate riposare per almeno trenta minuti.

Trascorso questo tempo, versate un po' di farina in un piatto fondo, aggiungete un po' di sale e pepe e mescolate.

Sgocciolate i pezzi di zuccina asciugateli con cura con carta assorbente e infarinateli leggermente.

Fate scaldare l'olio per friggere a 180 gradi.

Se non avete il termostato, controllate la temperatura gettando un pezzetto di mollica di pane nell'olio: deve dorare in un minuto.

Immergete quindi le zucchine nell'olio e lasciatele cuocere per due minuti fino a quando saranno ben dorate, poi sgocciolatele su carta assorbente.

Tenete in caldo.

In un piatto fondo sbattete l'uovo servendovi di una forchetta.

Passate le otto fette di mozzarella nella farina, immergetele poi nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Fatele friggere in olio bollente e in una casseruola diversa da quella nella quale avete fritto i pezzetti di zuccina, la mozzarella.

Quando sarà dorata su entrambi i lati scolatela e mettetela ad asciugarsi in un foglio di carta assorbente.

Unite in un piatto di portata le zucchine e la mozzarella e portate in tavola caldissimi.

Potete servire questo piatto assieme ad altri antipasti fritti e caldi.