

VERDURE IN BIGNÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di verdure miste
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 g di farina
- olio d'oliva
- sale

Tagliare a pezzetti le verdure e lessarle per 15' in acqua poco salata.

Scolarle e farle raffreddare.

Ottenere una pastella densa mescolando la farina con il tuorlo e farla riposare per 30'.

Immergere le verdure nella pastella e friggerle nell'olio caldo.

Farle asciugare su carta da cucina e salarle prima di servire.