

ZUCCA FRITTA PASTELLATA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di zucca
- olio per friggere

Per la pastella:

- 1 pizzico sale
- acqua
- farina

Sbucciate la zucca, eliminate i semi e tagliatela in pezzi rettangolari sottili.
Passate i pezzetti di zucca nella pastella fatta con acqua, farina e un pizzico di sale.
Scaldate una padella con olio e quando questo sarà ben caldo friggete i rettangolini.
Dopo quindici minuti di cottura scolateli e serviteli.