

ZUCCHINE FRITTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di zucchine piccole
- 30 cl latte
- 1/2 cipolla
- 1 foglia alloro
- noce moscata grattugiata
- farina
- 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 5 centimetri.

Pelate e tritate la cipolla.

In un piatto fondo, mettete i pezzi di zuccina e cipolla con la foglia di alloro; spolverate con 1/4 di cucchiaino di noce moscata, pepate leggermente.

Irrorate tutto con il latte e lasciate riposare per 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; togliete il alloro; asciugate le zucchine con cura con carta assorbente e infarinatele 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.

Servite bollenti.