

ZUCCHINE FRITTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 zucchine grandi
- 4 uova
- farina
- olio d'oliva
- sale

Spuntate, lavate con cura le zucchine e asciugatele con della carta assorbente.

Tagliatele di lungo con uno spessore di circa 5 mm, infarinatele da entrambi i lati ed immergetele per benino nel battuto d'uova.

Contemporaneamente, scaldate l'olio in una padella meglio se antiaderente e friggetele girando di tanto in tanto.

Toglietele dal fuoco dorate e lasciatele scolare per qualche minuto su della carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.

Disponetele su un piatto piano da portata, salatele e servitele subito calde e croccanti.