

168. CAROTE FRITTE

Queste carote possono servire di contorno a un fritto, quando non ci sono più gli zucchini.

Senza sbuciarle tagliatele a filetti sottili lunghi un dito, salatele e dopo qualche ora, prese su così umide, passatele nella farina e, scosse da questa, mettetele nell'uovo, rivoltatele nel medesimo e, presi con le dita i filetti a uno a uno, gettateli in padella.