

189. ZUCCHINI FRITTI II

Questi riusciranno migliori e più appariscenti di quelli della ricetta antecedente. Prendete zucchini grandi e grossi da non potersi abbrancare con una mano. Sbucciateli per rendere il fritto più bello, apriteli in due parti per il lungo e levate loro il midollo in quella parte che mostrano i semi. Poi tagliateli a strisce lunghe e sottili, larghe un dito buono e poneteli col sale a far l'acqua lasciandoveli per qualche ora. Quando sarete per friggerli prendeteli su con ambedue le mani e stringeteli forte per ispremerne l'acqua che ancora contengono, poi gettateli nella farina sciogliendoli colle dita, indi nel vagliettino e buttateli subito in padella con molto unto.