

Frittelle di zucchine croccanti e deliziose

- Ingredienti per 4 persone
- 2 zucchine
- 2 uova
- 50 gr. di farina
- olio d'oliva
- 30 gr. di Parmigiano Reggiano
- sale q.b.
- pepe q.b.

Grattugiare le zucchine usando la parte a fori grandi della grattugia. Mescolare le zucchine velocemente (senza lavorarle molto) insieme a uova, farina, al parmigiano reggiano, sale e pepe. Versare il composto a cucchiariate (un cucchiaino alla volta) nell'olio ben caldo fino a farle dorare da entrambi i lati. Quando le frittelle sono pronte, poggiarle su carta assorbente prima di metterle nel piatto da portata.