



Verdure varie fritte in pastella



[Stampa ricetta](#)

Verdure varie fritte in pastella

Ricetta facile e veloce di mix di verdure fritte in pastella

Preparazione 20 min

Cottura 10 min

Tempo totale 30 min

Portata: Antipasti

Cucina: Italiana

Keyword: fritto

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 2 persone

Ingredienti

- 2 carote
- 2 zucchine
- 2 cipolle
- 2 melanzane
- 4 fiori di zucca
- 10 foglie salvia
- 200 g farina 00
- 2 uova
- 33 cl birra fresca
- 1 lt olio di arachidi

Istruzioni

1. Inizia a pulire tutte le verdure.

Pela e taglia a bastoncini le carote, spunta e taglia a julienne le zucchine, pela e taglia ad anelli le cipolle, spunta e taglia a fette sottili le melanzane, taglia i gambi ed elimina il pistillo ai fiori di zucca, lava le foglie di salvia poi asciugale con carta da cucina.



2. Metti in una terrina i tuorli (tieni gli albumi a parte), aggiungi la farina setacciata, la birra freddissima e mescola bene fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



3. Monta a neve ferma gli albumi d'uovo e aggiungilo al composto.
4. Friggi tutte le verdure in olio bollente passandole prima nella pastella.



5. Scola su carta assorbente da cucina, regola di sale e servi in tavola.

Buona appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)

[Read More](#)
