

Frittelle di zucca e acciughe

Ingredienti per 40 frittelle

.....

85 g di farina

250 g di zucca tagliata a fettine

*2 cucchiaini e 1/2 di olio d'oliva
extravergine*

4 spicchi d'aglio schiacciati

3 filetti d'acciuga sott'olio

1 cucchiaio d'aceto

*1 cucchiaio di prezzemolo fresco
tritato*

abbondante olio per friggere

sale e pepe q. b.

.....

In una terrina condite la farina con abbondante sale e una manciata di pepe. Riempite per un terzo di olio una padella e scaldate a giusta temperatura. Passate le fettine di zucca nella farina, scuotendone via l'eccesso, poi adagiatele delicatamente in olio bollente. Friggetene poche per volta finché sono ben dorate e asciugatele bene.

In una casseruola scaldate a fuoco lento l'olio d'oliva extravergine per qualche minuto, poi rosolatevi aglio e acciughe ben tritati per tre minuti senza farli scurire. Togliete dal fuoco e bagnate con l'aceto. In un piatto di portata raccogliete le frittelle, condite con olio al profumo d'aglio e acciughe e cospargete di prezzemolo. Servitele calde.