



Rösti di zucchine



Ingredienti per 4 persone

500 g	Zucchine
35 g	Farina 00
20 g	Parmigiano Reggiano
n° 1	Uovo
n° 1	Cucchiaino di prezzemolo tritato
q.b.	Sale grosso
q.b.	Sale
q.b.	Pepe
q.b.	Olio di semi

Preparazione

1. Lavare le zucchine, privarle delle estremità e grattugiarle con una grattugia a fori grossi.
2. Metterle in un colino e cospargerle con del sale grosso in modo che nei 20 minuti successivi possano perdere l'acqua di vegetazione; così si otterranno delle frittelle asciutte e dorate.
3. In una ciotola sbattere l'uovo con il sale, il pepe, il prezzemolo, quindi unire le zucchine, la farina e il Parmigiano Reggiano mescolando molto bene.
4. In una padella larga scaldare un filo d'olio di semi e iniziare a friggere i rösti di zucchine lasciando cadere l'impasto a cucchiainate ben distanziate.
5. Cuocere per circa 3 minuti poi girarle e proseguire la cottura sull'altro lato. Dovranno risultare di un colore dorato ma senza bruciature.
6. Una volta pronte metterle su una carta assorbente prima di servirle.