

Frittelle di zucchine e speck

INGREDIENTI:

200 gr di farina,
200 ml di acqua,
1 cucchiaino di lievito di birra in polvere,
1 cucchiaino di zucchero,
1 uovo,
2 zucchine,
2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
sale qb,
1 cucchiaino di erba cipollina,
70 gr di speck a fette sottili.

In una ciotola preparare una pastella omogenea con farina, acqua, lievito di birra, zucchero e uovo. Coprire la ciotola con della pellicola e far lievitare per 1h circa. Nel frattempo grattare le zucchine a bastoncini con una grattugia a fori larghi metterle in una ciotola salarle e lasciarle riposare almeno 30' in modo che perdano l'acqua in eccesso. Passato il tempo di lievitazione strizzare le zucchine aggiungerle alla pastella insieme al parmigiano, l'erba cipollina e allo speck tagliato a listarelle, amalgamare il tutto e lasciare riposare ancora 30' poi con l'aiuto di 2 cucchiai mettere piccole quantità (grandezza di una noce) d'impasto nell'olio bollente e farle dorare per bene.