

ZUCCHINE *IN PASTELLA*



COTTURA



2'

PADELLA



2'

FRIGGITRICE



20'

FORNO



INGREDIENTI: 250 g di **Farina per Pastella Le Farine Magiche**, 500 g di zucchini, 400 g di acqua naturale, sale q.b., olio di semi di arachidi.

PREPARAZIONE

- 1 • Lava, spunta e taglia a bastoncini le zucchini;
- 2 • Versa e mescola in una ciotola la farina, l'acqua e il sale. Otterrai un impasto filante;
- 3 • Immergi i bastoncini di zucchini all'interno della pastella e frigi delle piccole quantità;
- 4 • Cuoci in padella o in friggitrice per un paio di minuti fino a doratura.
- 5 • Per in risultato più leggero cuoci in forno a 200°C per 20 min.