

Cotoletta di zucchine filante



Ingredienti

4 Zucchine grandi

Alici q.b.

Olio di semi q.b.

1 Fior di latte

250 g Pangrattato

3 Uova

PROCEDIMENTO:

Lavare le zucchine e privarle delle estremità. Tagliare le zucchine nel verso della lunghezza a fette sottili, con l'aiuto di una mandolina. Tagliare la mozzarella a striscioline avendo cura di strizzarla bene. Disporre su una fetta di zuccina un po'di mozzarella ed un filetto d'alice, coprire con un'altra fetta di zuccina ed impanarle passandole prima nell'uovo battuto e poi nel pangrattato (per un risultato ottimale si consiglia una doppia panatura).

Versare l'olio per friggere in una pentola in quantità tale da poter effettuare una frittura in immersione. Coprire con MCSD, riscaldare l'olio poi immergere le zucchine panate avendo cura che non si tocchino tra loro, coprire con MCSD e friggere a fiamma viva fino ad ottenere una doratura omogenea. A cottura ultimata disporle su carta assorbente, salare leggermente e servire calde.

L.V.