

## Frittelle di zucca

---



### Ingredienti:

500 g zucca

180 g zucchero di canna

3 uova

300 g farina 00

2 arance

1/2 cucchiaino cannella

1/2 cucchiaino bicarbonato

Mettete nella pentola la zucca sbucciata tagliata a pezzi grossi e 70 ml acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e mettete sulla fiamma alta finché bolle, poi fiamma bassa per 15 minuti.



Lasciate intiepidire e frullate insieme alle uova e lo zucchero di canna circa 3 minuti. Aggiungete la cannella e la buccia grattugiata delle arance.



Aggiungete la farina ed il bicarbonato.



Frullate finché ottenete un composto omogeneo e denso.



Mettete nella pentola olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate 3 minuti a fiamma alta. Con l'aiuto del cucchiaino del gelato prendete l'impasto e formate le frittelle. Cuocete poche alla volta, circa 2 minuti, fiamma alta fornello grande.



Togliete sulla carta assorbente.



Lasciate raffreddare e se volete spolverizzate con zucchero a velo.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.