

# Zucca fritta



## Ingredienti

Zucca q.b.

Sale q.b.

Olio di semi q.b.

Rosmarino q.b.

glassa di aceto balsamico q.b.

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare e tagliare la zucca a fette regolari di circa 1 cm di spessore. Versare l'olio in una pentola in quantità tale da poter effettuare una frittura in immersione, coprire con MC e scaldarlo leggermente. Immergere le fette di zucca nell'olio, coprire con MC e friggerle per 4 min. a fiamma viva. Terminata la frittura, disporle su carta assorbente, salare leggermente, aggiungere il rosmarino e qualche goccia di glassa di aceto balsamico.

Lorena Vecchini