

FRITTELLE DI SEPIE E VERDURE

Ingredienti

- farina (80g)
- sale
- 3 sedano
- zucchine (100g)
- 3 carote
- melanzane (200g)
- 2 porri
- seppie (300g)

Come si prepara

Tagliare le seppie pulite a bastoncini molto sottili.

Tagliare a bastoncino, come le seppie, tutte la verdure pulite.

Preparare una pastella con la farina, 3 cubetti di ghiaccio e 100 ml di acqua molto fredda.

Immergere le seppie e le verdure nella pastella e friggerle in abbondante olio bollente. Salare e servire subito.

Difficoltà: 1

Tempo: 45

Tags

pesce, verdure, fritti, frittelle, frittura, seppie