

## FRITTO DI VERDURE

### Ingredienti

- farina (150g)
- zucchine
- fecola (150g)
- 2 cipolle
- melanzane
- 2 carciofi
- birra (150ml)
- funghi misti (150g)
- acqua minerale gassata (150ml)

### Come si prepara

1. Preparare la pastella mescolando in una ciotola la farina con la fecola, l'acqua gassata e la birra freddissime appena tirate fuori dal frigo.
2. Mettere la pastella a riposare in frigorifero per circa 3 ore
3. Lavare e preparare le verdure, tagliando i carciofi e i funghi a fettina, le cipolle ad anelli e le melanzane a cubotti e le zucchine a bastoncino.
4. Asciugare le verdure e passarle nella pastella preparata facendo colare quella in eccesso.
5. Friggerle poche per volta fino a quando saranno dorate su entrambi i lati e scolarle su della carta assorbente.

Servire le verdure calde.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	64 kcal 268 kJ
-------------------	-------------------

### Tags



occasioni speciali, bambini, finger food, snack, natale, single, new, feste, finger

