

[← TUTTE LE RICETTE](#)

# FRITTELLA DI CAROTA E ZUCCHINA

25 MIN

MEDIA

SECONDO

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- 1 piccola zucchina freschissima
- 1 piccola carota freschissima
- 1 grosso pomodoro
- 1 uovo (piccolo)
- 1 cucchiaio di fiocchi d'avena
- 1 cucchiaino da tè di succo fresco di limone
- 1 cucchiaio abbondante di prezzemolo fresco tritato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe nero al mulinello

## PREPARAZIONE

Lava la zucchina e la carota e asciugala. Raschia la carota (se necessario), poi grattugiale grossolanamente e versale in una terrina, irrorandole con il succo di limone. Aggiungì l'uovo, il prezzemolo e i fiocchi d'avena, sala e pepa.

Mescola con attenzione, poi versa l'impasto in una padella con fondo antiaderente in cui avrai riscaldato un cucchiaio d'olio. Schiaccia bene l'impasto con il dorso di un cucchiaio di legno e cuoci su fiamma media entrambi i lati fino a che assumono un bell'aspetto dorato e croccante.

Servi la frittella su fette di pomodoro condite con un filo d'olio e un pizzico di sale.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Per questa ricetta scegli l'extravergine Premi e Spremi e il suo dosaggio preciso e pulito.

CONDIVIDI

