

Risorse in simboli

Livello ●●●●●

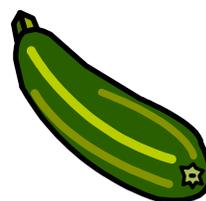
FRITTELLE



DI



ZUCCHINE



auxilia

Le frittelle le mangiano tutti!

Ancora una ricetta facile e veloce che richiederà però l'intervento esclusivo dell'adulto al momento della cottura.

Attenzione a usare acqua freddissima per avere un fritto leggero e non unto.



INGREDIENTI



ZUCCHERO



400

400

GRAMMI



ACQUA GASSATA



200

200

MILLILITRI



GELATA!



FARINA



500

170

GRAMMI



LIEVITO



1

1

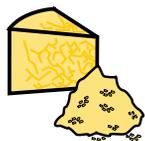
CUCCHIAINO



SALE



FORMAGGIO GRANA



4

4

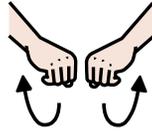
CUCCHIAI



OLIO DI SEMI



PROCEDIMENTO



LAVATE



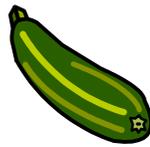
LE ZUCCHINE



GRATTUGIATE



LE ZUCCHINE



A FILI



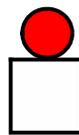
METTETE



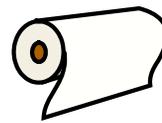
I FILI



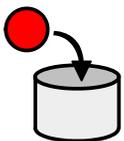
SU



CARTA DA CUCINA



METTETE DENTRO



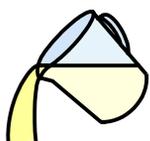
UNA CIOTOLA



LA FARINA



VERSATE



POCO ALLA VOLTA



L'ACQUA



MESCOLANDO



AGGIUNGETE



LIEVITO



E



SALE



MESCOLATE



BENE



METTETE



LA CIOTOLA



IN FRIGORIFERO



ASPETTATE



20 MINUTI



VERSATE



L'OLIO



IN UNA PADELLA



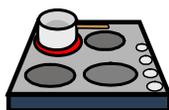
METTETE



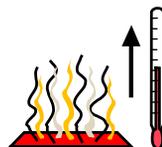
LA PADELLA



SUL FORNELLO



A SCALDARE



CON



UN CUCCHIAIO



PRENDETE L'IMPASTO



E



FRIGGETELO



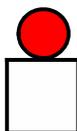
METTETE



LE FRITTELLE



SU



CARTA DA CUCINA

