

## FRITELLE DI ZUCCA

### Ingredienti

600 gr zucca

2 uova

100 gr. pecorino grattugiata

100 gr. pangrattato

prezzemolo

pepe nero

### Preparazione

*Taglia a cubetti la zucca, ovviamente dopo aver tolto semi e buccia*

*Falla scottare per un minuto in acqua bollente salata (gulp!!) e falla poi sgocciolare. Dopo la schiacci in una ciotola con la forchetta*

*Mescola la zucca agli altri ingredienti e poi prendi il composto e "buttalo" a cucchiariate nell'olio bollente.*

*Idealmente, metti le frittelle sulla carta assorbente, a meno che il tuo colesterolo sia cosìiii basso e i trigliceridi giù di lì :=)*

*Sono slurpissime! ricetta fatta tempo fa e grande successo.*



*Di Silvia P.*