



CUCINA CON NOI!

Triglie e Biglie

INGREDIENTI

300 g di Zucchine a Fette Orogel

1 albume

1/2 bicchiere di acqua frizzante ghiacciata

olio di semi di girasole

10/12 triglie di scoglio

2 cucchiaini di farina

sale q.b.



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Scongela le zucchine a fette. In una ciotola sbattere l'albume con l'acqua e passarvi le zucchine scongelate.
- 2 Passare le zucchine nella farina e immergerle subito in una padella con olio di semi ben caldo. Appena le zucchine sono dorate, toglierle dalla frittura e adagiarle su carta assorbente.
- 3 Seguire lo stesso procedimento per le triglie precedentemente pulite e lavate.
- 4 Servire il mix di zucchine e triglie in un rustico cono di carta gialla, salando a pioggia.

