

Verdure miste in pastella con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 200 g di Pecorino Toscano DOP grattugiato
- 8 fettine di melanzana
- 8 fiori di zucca
- 8 fettine di zucchine
- 1 peperone giallo a listarelle
- 200 g di farina
- 50 g di birra
- Acqua tiepida q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Preparate una pastella densa mescolando farina, Pecorino Toscano DOP grattugiato, birra e un pizzico di sale.

Mentre mescolate, aggiungete l'acqua a filo fino a raggiungere la consistenza desiderata (la pastella non deve risultare troppo liquida), poi lasciate riposare la pastella per circa 30 minuti.

Successivamente, passate tutte le verdure nella pastella e friggetele in abbondante olio bollente.

Servite le verdure in pastella calde accompagnate dalla salsa che preferite.

