



Ingredienti:

- 1 carota
- 1 zucchini
- 1 piccola cipolla
- 1 ciuffo di radicchio trevigiano tardivo
- 100 gr. di farina di riso
- 100 gr. di farina 00
- 200 gr. di acqua
- sale
- olio di girasole per friggere

Preparazione:

Tagliare a fiammifero le verdure.

Preparare una pastella fluida con acqua, le farine e un pizzico di sale.

Immergere le verdure e a cucchiaiate friggerle in abbondante olio di girasole, la pastella raccoglierà le verdure e si formeranno dei cestini. Controllare per il sale e servirli caldi.