

Ingredienti:

- 100 gr. di farina 00
- 100 gr. di farina di riso
- 1 cucchiaino di amido di mais
- acqua ghiacciata q.b.
- olio di arachidi o girasole per friggere
- anelli di cipolle
- zucchine a rondelle
- foglie di salvia
- carciofi a listelle
- altre a piacere

Preparazione:

Unire le due farine con l'amido di mais e passarle al setaccio, incorporare l'acqua poco alla volta fino ad ottenere una crema abbastanza fluida.

Immergere la verdura un pò alla volta e passarla in olio bollente, friggere per qualche minuto, poi scolarla dall'olio e salare.

Servire ancora calda.