

Frittelle di minestra

Ingredienti: minestra di verdura, farina, 2 uova, formaggio grattugiato, prezzemolo, lievito, olio extravergine d'oliva ligure.

Anche questa ricetta è stata inventata per riutilizzare eventuali avanzi di minestra di verdura.

Fare una normale minestra con le verdure tagliate a piccoli pezzi e con una pasta di piccolo formato (tipo ditali), deve risultare abbastanza densa; metterne da parte 2 o 3 mestoli, lasciandoli raffreddare in frigo fino al giorno dopo.

Aggiungere agli avanzi di minestra 2 o 3 cucchiai di farina (a seconda della densità) 2 uova, un po' di formaggio grattugiato, prezzemolo tritato e mezza bustina di lievito per fritti.

Far scaldare bene l'olio in una padella e, con l'aiuto di un cucchiaio, far friggere le frittelle. Servire calde.

Ricetta di: *Germana Cassini*



[versione stampabile](#)
