

CONTORNI

Paté di zucchine fritto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

6 min

■ Ingredienti per 4 persone

Zucchine piccole	4
Germogli di soia	125 g
Sherry	2 cucchiaini
Zenzero in polvere	1/2 cucchiaino
Crepes di riso pronte	8
Uovo	1
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Olio per friggere	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavate e asciugate le zucchine senza pelarle. Eliminate le estremità, tagliatele in quattro nel senso della lunghezza e poi a bastoncini. Passate i germogli di soia sotto l'acqua fredda corrente.
- 2 Scaldate l'olio in una grande padella, fatevi saltare le zucchine e i germogli di soia da due a tre minuti, scuotendo la padella. Aggiungete la salsa di soia, lo sherry, lo zenzero, sale e pepe.
- 3 Mescolate accuratamente. Sbattete l'uovo. Stendete le crepes sul piano di lavoro, posate due cucchiaini della preparazione su ognuna, arrotolatele spennellandole man mano con uovo sbattuto.
- 4 Ripiegate in dentro gli estremi. Scaldate l'olio per friggere a 160 gradi. Immergetevi i paté, lasciateli dorare da uno a due minuti, voltandoli a metà cottura.
- 5 Sgocciolateli e posateli su carta assorbente. Servite immediatamente. Accompagnate i paté di zucchine con insalata verde. Le crepes di riso si trovano, già preparate, nei negozi di prodotti orientali.

6

Se non vi è possibile procurarvele potete sostituirle con quadrati sottilissimi di pasta sfoglia.