BOCADITOS DE VERDURAS CON UN TOQUE DE MENTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Este plato puede hacerse en la sartèn y tambien en el horno . De las dos maneras esta delicioso.

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 calabacín 1 zanahoria
- 1 patata pequeña
- 1/2 cebolla
- 1 hoja de menta fresca (la menta fresca da mucho gusto pero si os gusta podéis echar más)
- un poco de orégano fresco un poco de perejil fresco
- 2 huevos
- 40 gramos de queso Parmesanos
- 100 gramos de harina
- un poco de pimienta al gusto un poco de sal al gusto
- aceite de oliva suave para freírlos bocaditos

Preparación:

Paso 1

Lavar secar y rallar el calabacín con piel pelar la zanahoria y rallarla, pelar también la cebolla y rallarla luego pelar la patata y rallarla, a continuación rallar el queso, picar la menta el orégano y el perejil y echar un poco de sal al gusto y pimienta , echar los huevos, echar la harina y remover con cuidado hasta que quede todo bien integrado

Paso 2

Poner una sartén con abundante aceite de oliva suave bien caliente y echar montoncitos de está masa con ayuda de una cuchara dejar que se doren y dar la vuelta para freír por el orto lado, cuando estén sacar en un escurridor o en un papel de cocina para quitar el exceso de aceite. Servir calientes.