

BOCADITOS DE VERDURAS CON UN TOQUE DE MENTA



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 sartén y también en el horno. De las dos maneras está 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 Parmesano
- 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 esta masa con ayuda de una cuchara, dejar que se doren y dar la vuelta para freír por el otro lado, cuando estén sacar en un escurridor o en un papel de cocina para quitar el exceso de aceite. Servir calientes.