

Carote fritte

Le **carote fritte** sono un contorno molto gustoso a base di carote affettate molto sottili, infarinate e fritte in olio di semi di arachide. Oltre che a dischetti, sono ottime anche affettate per il lungo.

Le **carote fritte** si possono servire anche come antipasto, o come sfizioso aperitivo, servite in ciotoline monoporzionamento foderate con un quadratino di carta da fritto. In ogni caso sono da gustare calde e croccanti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 4 carote
- Semola di grano duro rimacinata
- Olio di semi di arachide
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare le carote sotto acqua corrente e tagliarle a rondelle sottilissime con un pelapatate o con una mandolina.
- Chiuderle in un sacchetto freezer assieme ad un paio di cucchiari di semola e sbattere affinché si cospargano uniformemente.
- In una padella scaldare abbondante olio. La temperatura ideale è di 180°C.
- Quando l'olio è pronto tuffarvi le carote, ben scosse dalla farina. Non riempire troppo la padella per non far diminuire eccessivamente la temperatura. Nel caso, effettuare più cotture consecutive.
- Quando le carote si saranno ben dorate scolarle bene e disporle su un piatto coperto da un foglio di carta da cucina.
- Cospargere con un pizzico di sale e servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, pesce, uova.

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Se le carote fritte non si mangiano immediatamente lasciarle all'aria e non coprirle, altrimenti perderanno croccantezza. All'aria si conservano bene per un'oretta, in ambiente non umido.