



Fritto misto all'Italiana con zucchine in carpione

Secondi



Fritto misto
IMPANATI E INFARINATI

2 persone
PORZIONI

● ● ●
DIFFICOLTÀ

15 minuti
PREPARAZIONE

Ingredienti

- 1 confezione di Fritto misto all'italiana Arbi
- 2 zucchine sode
- 2 piccoli spicchi d'aglio
- erbe aromatiche miste (salvia, timo, prezzemolo)
- aceto di vino bianco
- sale, pepe
- olio per friggere

Preparazione



- ✓ Cuocete il fritto misto all'italiana seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- ✓ Tagliate le zucchine già spuntate a bastoncini, poi frigeteli in olio caldo. Sgocciolateli e adagiateli in una terrina.



- ✓ Profumate con le erbe aromatiche tritate e l'aglio a fettine, poi condite sale, pepe e aceto.
- ✓ Servite il fritto misto con le zucchine in carpione.



Buon appetito!