



Ingredienti:

Per la pasta

- 100 gr. farina di riso
- 100 gr. farina 00
- 2 cucchiaini di olio di girasole
- 100 ml. di acqua tiepida
- olio di arachide o girasole per friggere
- sale

Per il ripieno

- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 patata
- sale e pepe

Preparazione:

Unire le due farine con un pizzico di sale, aggiungere l'olio e l'acqua.

Impastare velocemente e far riposare per almeno ½ ora.

Tagliare a piccoli pezzi le verdure e metterle in padella con poco olio, aggiungere il sale e il pepe. Portarle a cottura e lasciarle raffreddare.

Stendere la pasta molto sottile e formare dei quadrati, mettere in ognuno una cucchiata di verdure, richiuderli a cannolo e friggerli in abbondante olio.

Servirli caldi.