

# Cialde die zucchine



## Ingredienti

2 uova, albume e tuorlo separatamente  
200 g di zucchine, grattugiate  
70 g di formaggio alpino piccante, grattugiato  
50 g di carote grattugiate  
farina di farro, fino a quando l'impasto ha una consistenza densa  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
sale  
Pepe  
Erbe fresche, tritate fini

## Preparazione

Salare le zucchine grattugiate e lasciarle scolare in un colino per circa 10 minuti, poi strizzarle. Mescolare le carote, le zucchine, il formaggio duro e il tuorlo d'uovo. Aggiungere la farina setacciata e il lievito in polvere. Sbattere i bianchi d'uovo con un pizzico di sale fino a quando non sono troppo rigidi, poi mescolarli al composto preparato. Scaldare la piastra per cialde e cuocere le cialde. In alternativa, si possono fare delle frittelle dalla pastella nella padella.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

