

## GRAN FRITTO DI VERDURE CON MAIONESE VEGANA

---



Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

---

### Menù-Zutaten

---

250 g. Preparato per Pastella senza glutine - L00

30 g. Carciofi alla griglia - TO1

30 g. Maionese vegana - K60X

### Zutaten

---

q.b. Sale

q.b. Olio di girasole

300 ml Acqua

20 g. Broccoli

20 g. Zucchine

20 g. Peperone giallo

20 g. Peperone rosso

20 g. Carote

20 g. Cipolla bianca

## Verarbeitung ohne Gluten

---

Per 1 persona.

Preparare le verdure. Pelare le carote e tagliarle per il lungo, piuttosto sottili, utilizzando l'affettatrice. Tagliare allo stesso modo le zucchine. Pelare le cipolle e tagliarle a rondelle di circa 1 cm di spessore. Tagliare a fettine il peperone giallo e rosso e ricavare dal broccolo delle rosette non troppo grosse. Una volta pronte tutte le verdure, sbollentarle in acqua bollente per qualche secondo, passarle subito in acqua e ghiaccio e una volta ben raffreddate asciugarle tamponandole con molta cura con l'aiuto di carta assorbente. Scolare i Carciofi alla Giudia dal liquido, tagliarli a fettine sottili e tamponarli con carta assorbente. Preparare la pastella seguendo le istruzioni sulla confezione. Scaldare l'olio ad una temperatura di circa 180-190°C, passare tutte le verdure (tranne i Carciofi) nella pastella e friggerle nell'olio finché non saranno ben croccanti. Successivamente friggere i Carciofi direttamente nell'olio. Una volta pronte tutte le verdure impiattare mettendo al centro del piatto, in una ciotola, la Maionese vegana ed intorno il fritto di verdure. Servire.