

## GRAN FRITTO DI VERDURE CON MAIONESE VEGANA



### Ingredienti Menù

250 g. Preparato in polvere per Pastella senza glutine - L00  
30 g. Carciofi alla griglia - TO1  
30 g. Maionese vegana - K60X

### Ingredienti

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

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

### Procedimento

#### Procedimento senza glutine

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 Giudìa 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.