# BEIGNETS DE COURGETTES A LA RICOTTA

Crousti-moelleuses, ces ***fritelle di zucchine*** se dévorent sans faim, sont délicates et gourmandes à la fois. Des courgettes pas trop grandes, fermes, la meilleure ricotta possible, des herbes fraîches…

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrédients* 500 g [courgettes](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/courgettes) bien fermes et pas trop grandes
* 150 g [ricotta](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/ricotta) de brebis fraîche ou de brocciu ou brousse (voir mes notes)
* 2 oeufs
* 50 g [parmesan](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/parmesan) ou pecorino romano râpés
* 1 gousse [ail](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/ail)
* 1/2 oignon rouge (ou 2 oignons nouveaux)
* 80 g farine (3 càs environ)
* 4 feuilles [menthe](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/menthe) fraîche
* 8 feuilles [basilic](https://www.undejeunerdesoleil.com/tag/basilic) frais
* sel
* poivre
* huile d'olive vierge extra
 | https://www.undejeunerdesoleil.com/wp-content/uploads/2019/08/Beignets_courgettes_ricotta_recette_italienne-1.jpg |

### Préparation

1. Laver les courgettes et couper les extrémités. Les râper dans un saladier (si besoin, les presser aussi avec un sopalin pour absorber l'excédent d'eau). Ajouter du sel, du poivrer, les herbes ciselées, l'oignon râpé lui aussi et l'ail en mini dés.
2. Incorporer la ricotta et le parmesan et mélanger. Ajouter ensuite les œufs, mélanger puis incorporer la farine. On doit obtenir une sorte de pâte molle mais quand même un peu dense (si besoin ajouter un tout petit peu de farine).
3. Dans un poêle (ou deux pour gagner du temps, un peu comme quand on prépare des crêpes), faire chauffer de 4 cuill soupe d'huile. À l'aide d'une cuillère prélever la pâte des beignets de courgettes et la verser dans la poêle chaude. Elle va légèrement s'aplatir.
4. Laisser cuire à feu moyen pendant 2-3 minutes : il doit se former une petite croûte en dessous qui permet de détacher facilement les beignets. Les retourner et laisser cuire encore 2-3 minutes. Les retirer, les poser sur du sopalin et saler.
5. Procéder de même avec le reste de pâte, en ajoutant de temps à autre un peu d'huile.
6. Déguster chaud ou tiède.

|  |
| --- |
|  |