

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banane fritte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1 platano dalla buccia nera matura o 4
piccole banane (assicuratevi che le banane
siano dolci)
1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
6 cucchiaini di farina
acqua
un pizzico di sale
olio vegetale per frittura

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina in una ciotola fonda. Fate un buco nel mezzo della farina e aggiungete l'uovo, lo zucchero ed il sale. Aggiungete l'acqua poco alla volta. Sbattete energicamente fino a che la pastella sia morbida e sia ideale per ricoprire le banane quindi non deve essere troppo liquida. Se fosse troppo liquida, aggiungete più farina.

Sbucciate il platano e le banane e tagliatelo a metà per la lunghezza e quindi tagliatelo ancora con uno spessore di 8 cm. Immergete i pezzi di platano nella pastella così da ricoprirli completamente.

Scaldare l'olio in un wok o in una friteuse fino a che sia moderatamente caldo. Tuffateci i pezzi di platano ricoperti di pastella e friggete lentamente fino a che diventino leggermente dorati e croccanti. Per far questo ci vogliono circa 10-15 minuti. Rimuovete le banane dall'olio e scolatele su di un pezzo di carta da cucina. Servite mentre sono ancora calde.