

TORTE SALATE

Bortellina

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

farina
uova
sale
acqua
strutto. (q.b.)

PREPARAZIONE

1 Stemperate la farina con l'acqua sino ad ottenere una pastella morbida. Aggiungete le uova (uno ogni tre etti di farina), una presa di sale e lasciate riposare il tutto per circa mezz'ora.

Quindi friggete il composto - fino ad esaurimento - nello strutto bollente; a mano a mano che le frittelle sono pronte, asciugatele l'unto in eccesso con carta da cucina.

NOTE

Secondo la tradizione la Bortellina si accompagna ai salumi tipici piacentini (coppa, salame, pancetta,

lardo). Ne esiste anche una versione dolce, cosparsa di zucchero.