

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fichi fritti

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

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



PREPARAZIONE

1 Preparare una pastella di acqua e farina.

Immergervi uno a uno i fichi e friggere in olio bollente.

Quando si gonfiano e la pastella è dorata, togliere dall'olio e passarli su una carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

NOTE

