

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle ai funghi champignon

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Funghi champignon
lievito di birra
acqua calda
farina
sale
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Lavare i funghi e tagliarli a pezzettini. Amalgamare la farina con il lievito di birra e l'acqua a formare una pastella. Unirci i funghi sminuzzati.

Lasciar riposare 30 minuti. Friggere le frittelline in un pentolino piccolo ma alto con abbondante olio ben caldo.

