

SECONDI PIATTI

Frittelle con lattuga

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

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



INGREDIENTI

1/2 kg di di farina bianca
2 rossi d'uovo
1 cuore di lattuga
sale
lievito e olio d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1** Preparare la pastella di farina con lievito, sale quanto basti e uova. Lavoratela bene e poi lasciatela lievitare. Successivamente vi saranno mescolate listarelle di lattuga di taglio molto corto e sottile. Si farà amalgamare bene il tutto e quindi si metteranno a friggere cucchiariate di pasta nell'olio bollente. Quando le frittelle avranno prese bene il colore dorato si tireranno su con un mestolo bucato e si faranno bene sgocciolare. Servirle calde avendo cura, però, di passare prima in carta straccia perchè venga eliminato tutto l'unto superfluo.