

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.