

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle di Gianchetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

200 g di gianchetti
spinaci
pinoli
un uovo intero
1 bel cucchiaino di farina 00
sale
pepe
prezzemolo tritato fresco.

PREPARAZIONE

1 Ecco i gianchetti.



2 Unire ai bianchetti tutti gli altri ingredienti.



3 Amalgamare il tutto.



4 Far friggere in olio profondo a cucchiaiate.



5 Saltare in padella degli spinaci con olio di oliva, e tostarvi assieme dei pinoli.



6 Porre le frittelle di "gianchetti" appena fatte sopra un letto di spinaci.

