

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di mele al grand marnier

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g farina bianca
1 tuorlo
1 cucchiaino olio
1 presa sale
1/2 bicchiere vino bianco
4 mele non farinose
1 bicchierino gran marnier
olio per friggere
50 g zucchero a velo
acqua

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate il tuorlo con la farina, l'olio e il vino bianco. Amalgamate bene ed energicamente gli ingredienti, unite un po' di acqua per ottenere una pastella fluida, salate e lasciate riposare per tre o quattro ore. Sbucciate le mele, togliete i torsoli con l'apposito ferretto e tagliate le mele orizzontalmente a fette alte poco meno di un

centimetro. Mettetele in una teglia o in un piatto fondo e bagnatele con il grand marnier lasciandole ad insaporire per qualche tempo.

Al momento giusto riprendete la pastella, aggiungetevi l'albume montato a neve, mescolate con delicatezza, adagiate nella pastella le fette di mela, poi toglietele a una a una e fatele friggere in olio bollente.

Quando saranno ben dorate posatele su una carta che assorba l'eccesso di unto, spolveratele di zucchero a velo e servitele caldissime. Se lo preferite anziché usare il grand marnier potrete immergere le fette di mela in un poco di brandy o di rum.

Attenzione, quando le friggerete, che l'olio sia ben caldo, altrimenti le frittelle risulteranno molto imbevute di unto e quindi indigeste.

Per assicurarvi che l'olio sia alla temperatura voluta, basterà che immergiate in esso un pezzetto di pane. Se l'olio sfrigolerà e il pane diventerà di colore rossiccio, l'olio sarà pronto per immergervi le vostre frittelle.