

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di pere

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

1 pera
il succo di 1 limone.

PER L'IMPASTO

200 g di farina
1/4 l di latte
sale
1 rosso d'uovo e 1 bianco d'uovo montato a neve
olio per friggere
zucchero e cannella.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare la pera, tagliarla a metà e pulirla dal torsolo. Tagliare a fette, cospargere di limone; a parte mescolare la farina con il latte, aggiungendo il sale e il tuorlo; quindi incorporare l'albume sbattuto a neve.

Impastare le fette e friggere nell'olio. Servire decorando con zucchero e cannella.

Provate anche la veriosne con le mele, facile e veloce!