

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg pesche
1 bicchierino marsala
1 bicchierino rhum
1 uovo
pangrattato
olio
zucchero

PREPARAZIONE

1 Lavare le pesche, sbuciarle, snocciarle e farle macerare per un'ora con il marsala e il rhum.

Sgocciolarle, passarle nel pangrattato, nell'uovo sbattutto, ancora nel pangrattato e friggerle in olio bollente. Cospargere di zucchero e servire.