

ANTIPASTI E SNACK

# Frittelle spesse

LUOGO: Europa / Ucraina

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



## INGREDIENTI

1 tazza di latte  
1 uovo  
1 tazza di farina  
1/3 tazza d'acqua  
¼ cucchiaino di sale  
olio o burro fuso  
ripieno.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattere il latte e l'uovo fino a che diventi spumoso. Aggiungere la farina e sbattere velocemente per 1 minuto. Scaldare una padella piccola e pesante. Spennellare il fondo con l'olio strofinandolo con un panno intriso d'olio (non usarne molto).  
Versare circa 2 cucchiaini di burro sul fondo della padella; inclinare la padella per distribuire l'impasto omogeneamente sul fondo di tutta la padella.  
Quando i bordi della frittella iniziano ad asciugarsi voltarla e cuocerla dall'altra parte.  
Ripetere fino a che l'impasto sia esaurito.