

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Frittura di frutti dell'albero del pane

LUOGO: Oceania / Polinesia Francese

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



INGREDIENTI

675g di frutti dell'albero del pane sodi e sbucciati
sale
acqua
olio per frittura

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i frutti dell'albero del pane in una casseruola di acqua salata bollente, riducete il fuoco e lasciate cuocere per 10-15 minuti.
Scolate bene e lasciate raffreddare.
Scaldate l'olio fino a 180°C. Tagliate i frutti dell'albero del pane in fettine sottili e friggetele fino a doratura.
Scolate il tutto su della carta assorbente e servite immediatamente.