

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pastella per frutta

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 00 250 gr

BIRRA 150 gr

ZUCCHERO 50 gr

UOVA 2

La **frutta frita** è un piacere irresistibile, un **dolce veloce** che non richiede troppo tempo per essere realizzato e che riscuote sempre un discreto successo con la sua **crosticina croccante** che si contrappone in modo splendido al **cuore morbido** dovuto alla **polpa della frutta** scelta.

La **chiave** per raggiungere la perfezione in questo delicato equilibrio di consistenze e sapori, è la **pastella** per frutta. Con la nostra **ricetta**, ti sveliamo i segreti di una **pastella per frutta** di sicura riuscita che non delude mai, segui i nostri consigli cucina **frittelle** di frutta perfette!

# PREPARAZIONE

- 1** Metti la farina, setacciata attraverso un colino a maglie fini, in una ciotola, unisci lo zucchero e mescola per amalgamare. Sguscia le uova e separa i tuorli dagli albumi, aggiungi i tuorli al mix di farina e zucchero.
- 2** Con una frusta a mano inizia a mescolare tuorli, zucchero e farina mentre stemperi e allunghi il composto con la birra, mescola bene con una frusta fino a quando l'impasto risulta liscio e ben omogeneo, privo di grumi. Metti da parte la ciotola con la pastella.
- 3** Mentre lasci riposare l'impasto, monta a neve ben ferma gli albumi, quando risulteranno ben montati, uniscili all'impasto precedente e mescola bene con movimento rotatorio dall'alto verso il basso.
- 4** Questa pastella si utilizza per ricoprire e friggere pezzi di frutta come l'ananas, la mela, la pera, ecc.

## CONSIGLI PER NON ROVINARE LA FRITTURA CON LA PASTELLA

Per una pastella perfetta, bisogna usare ingredienti freddi di frigorifero, come l'uovo e l'acqua. Inoltre, se non vuoi usare la birra puoi sostituirla con acqua frizzante, che rende la pastella più leggera e croccante grazie all'anidride carbonica.

Per evitare che la pastella si gonfi troppo e perda la sua consistenza, bisogna mescolarla il meno possibile, solo per amalgamare gli ingredienti. Si può usare una forchetta o una frusta a mano, evitando di usare il mixer o il frullatore.

La temperatura dell'olio è fondamentale per una buona frittura. Se l'olio è troppo freddo, la frutta assorbe troppo grasso e diventa molle e unta. Se l'olio è troppo caldo, la frutta brucia all'esterno e resta cruda all'interno. La temperatura ideale è tra i 170 e i 180 gradi.

Per evitare che la temperatura dell'olio scenda troppo e che la frutta si attacchi tra di loro, bisogna friggere pochi pezzi per volta, lasciando spazio tra di loro. Si può usare una schiumarola o una pinza per girare la frutta e per scolarla su carta assorbente.