

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.