

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di würstel in pastella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 wurstel piccoli
2 uova
latte
sale
farina
olio di semi di arachidi.

Bocconcini di würstel in pastella, dei bocconcini davvero gustosi e pronti in due secondi!E' sufficiente immergere le fette di würstel in una pastella di uova, latte e farina, quindi friggerli in olio basso.In cinque minuti avrete pronto un ottimo antipasto o un elemento del vostro buffet.

PREPARAZIONE

1 Tagliamo a rondelle i wurstel.



2 Per preparare la pastella, sbattiamo le due uova con il sale.



3 Aggiungiamo il latte.



- 4 Uniamo alcuni cucchiaini di farina, quanti ne bastano per rendere spessa la pastella, che dovrà coprire bene i wurstel.



- 5 Lavoriamo bene con una frusta per non far grumi.
Alla fine la pastella dovrebbe risultare omogenea, e molto delicata.



6 Ora inseriamo le rondelle di wurstel.



7 Immergiamole una alla volta nell'olio caldo a friggere.



8 Scoliamole e mettiamole ad asciugare su carta assorbente.

