

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciliegie fritte

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [3 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **ciliegie fritte** sono più irresistibili dei pop corn!  
Una ricetta facile e veloce che di certo vi permetterà di portare a tavola un dolcetto proprio sfizioso che di certo stupirà i vostri ospiti!

La ricetta non è difficile, anzi! Serve soltanto un po' di pazienza e il gioco è fatto, se poi amate in maniera particolare le ciliegie, ecco per voi anche un'altra idea davvero imperdibile: che ne dite di fare questi deliziosi [muffins](#)?

## INGREDIENTI

CILIEGIE 500 gr

## PER LA PASTELLA

UOVA 1

FARINA 00 150 gr

LATTE INTERO 150 gr

OLIO DI SEMI 20 gr

SALE 1 pizzico

## PER LA CREMA

LATTE INTERO 100 ml

PANNA FRESCA 100 ml

TUORLI 2

VANIGLIA 1 bacca

ZUCCHERO 40 gr

## PER LA PANATURA

CANNELLA IN POLVERE 10 gr

ZUCCHERO 50 gr

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare le **ciliegie fritte** partite dalla preparazione della pastella che ha un tempo di riposo: riunite in una ciotola piuttosto capiente il tuorlo d'uovo, l'olio di semi, il latte, la farina setacciata ed il sale.

Mescolate il tutto molto bene con una frusta fino a che non otteniate una pastella molto liscia.

Coprite la ciotola con un foglio di pellicola trasparente, quindi riponetela in frigorifero per circa 40 minuti.







**2** Passate, ora, a preparare la crema: portate a bollore il latte e la panna, aggiungete anche la bacca di vaniglia per aromatizzare la crema.

Montate, nel frattempo, i tuorli con lo zucchero, quindi uniteli al latte bollente al quale avrete rimosso la stecca di vaniglia.

Fate addensare la crema sul fuoco giusto fino a che non veli il cucchiaio, per chi ha il termometro da cucina prestate attenzione a non superare gli 85°C.

Fate freddare completamente.





**3** Montate l'albume a neve, quindi riprendete la ciotola con la pastella e unite gli albumi mescolando dal basso verso l'alto.

Preparate anche una terrina nella quale unirete lo zucchero con la cannella per la panatura.





4 Prendete le ciliegie ancora con il gambo attaccato e passatele dapprima nella pastella e successivamente nell'olio per frittura ben caldo.

Fatele friggere per due, tre minuti al massimo o fino a doratura completa.

Passate le ciliegie fritte nella terrina con la cannella e zucchero e fate in modo che le

ciliegie ne siano completamente rivestite.





5 Servite le ciliegie fritte con la crema realizzata in precedenza.

