

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle

di: *Cookaround*

LUOGO: Asia / Cina

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



INGREDIENTI

- 450gr farina comune
- 250ml d'acqua bollente
- 85ml d'acqua fredda
- 1 cucchiaino di olio di sesamo.

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere l'acqua bollente alla farina e miscelare bene. Aggiungere l'acqua fredda. Impastare il preparato fino a che diventi morbido, quindi coprire e lasciar riposare per 15 minuti.
Lavorare su di un tavolo leggermente infarinato, dividere l'impasto in 2 pezzi e avvolgere ciascuno a forma di una lunga salsiccia, di 5cm di diametro.
Tagliare in pezzi di 2,5cm di lunghezza (in tutto circa 40 pezzi). Schiacciare ciascuno a mano a forma di frittella. Spennellare delicatamente la superficie superiore con l'olio di sesamo. Appiccicare le frittelle insieme in coppia, le facce unte verso l'interno, quindi

stendere in una frittella da 13cm di diametro.

Mettere in una crepiera o in una pentola per frittura a fuoco medio. Cuocere ciascuna frittella da un lato finché crescono le bolle (circa 20 secondi), quindi voltarle e cuocere altri 10 secondi circa sull'altra parte fino a doratura. Rimuovere dalla padella e separare velocemente le frittelle, separando i dischi molto delicatamente.

Ammucchiare le frittelle separate, con il lato unto verso l'alto, e coprire con un foglio pergamenato. Quando tutto è pronto, piegare ciascuno in quarti. Queste frittelle possono anche essere fatte in anticipo, ammucchiate, coperte in fogli e congelati. A necessità scaldarli in una vaporiera fino a che sono caldi e piegare in quarti.

NOTE