

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle ai funghi champignon

di: *Stefy Cunsy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

Funghi champignon
lievito di birra
acqua calda
farina
sale
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare i funghi e tagliarli a pezzettini. Amalgamare la farina con il lievito di birra e l'acqua a formare una pastella. Unirci i funghi sminuzzati.

Lasciar riposare 30 minuti. Friggere le frittelle in un pentolino piccolo ma alto con abbondante olio ben caldo.

