

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 frittelline in un pentolino piccolo ma alto con abbondante olio ben caldo.

