

SECONDI PIATTI

Frittelle di bianchetti

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

BIANCHETTI 200 gr
UOVA 2
FARINA
AGLIO
PREZZEMOLO
SALE
OLIO DI ARACHIDI

Preparazione

- 1** Preparate la pastella con un uovo, farina, un po' d'acqua, prezzemolo e aglio tritati fini, sale. Sbattete bene il tutto e lasciate riposare un paio d'ore. Aggiungete i bianchetti ben puliti e scolati e mescolate bene il tutto. Fate scaldare bene l'olio in una padella e fate friggere l'impasto a cucchiainate. Quando sono ben dorate da entrambe le parti, scolatele e mettetele in un piatto con carta assorbente con un pizzico di sale fino. Mangiatele calde.