

TORTE SALATE

Frittelle - Friscieu

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Liguria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1/2 kg di di farina bianca

2 rossi d'uovo

sale

lievito e olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Stemperare la farina in acqua sino a che non si ottenga una amalgama, o pastella, abbastanza fluida.

Questo qualche ora prima del momento della preparazione delle frittelle.

Unire al momento di cuocere, un po' di sale, lievito in bustina, e due rossi d'uovo.

Rimescolare bene e, quindi, mettere a friggere a cucchiaiate in olio fine d'oliva.

Raggiunta la perfetta doratura fare scolare le frittelle tirandole su con un colino a buchi; passarle poi in carta straccia perchè diano bene tutto l'olio superfluo e spolverare con

pizzico di sale. Servire calde.

NOTE