

ANTIPASTI E SNACK

Frittelle sottili | Nalysnyky

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

½ tazza di farina
1 uovo
1 rosso d'uovo
½ tazza di latte
1 cucchiaino di zucchero
1/8 cucchiaino di sale
olio
ripieno.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la farina, con l'uovo e il rosso d'uovo in una piccola ciotola con un mixer elettrico. Sbattere solo per miscelare.
Aggiungere il latte, lo zucchero e il sale. Sbattere a bassa velocità per 2 minuti. Scaldare una padella piccola e pesante.
Spennellarne il fondo con l'olio. Versare circa 2 cucchiai di impasto sul fondo della padella. Quando i bordi sono asciutti, girare la frittella e cuocere l'altro lato.

Ripetere fino a che tutto l'impasto sia stato usato, conservare un po' di impasto per la copertura delle frittelle ripiene se si vuole.

Per le frittelle ripiene, mettere 1 cucchiaio pieno di ripieno nel centro della frittella.

Piegare i lati verso il centro sopra il ripieno e avvolgere la frittella.

Immergerla nell'uovo sbattuto con acqua o nell'impasto conservato. Ricoprire con pane grattugiato. Friggere velocemente in poco olio. Girarle e cuocerle fino ad ottenere una doratura su entrambi i lati.