



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittelle di bianchetti



4 Persone

Antipasti Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella, carta assorbente**

Le frittelle di bianchetti sono un piatto tipico della cucina ligure molto gustoso e semplice da preparare. Si può mangiare sia come antipasto che come secondo. La materia prima sono i bianchetti, ovvero i neonati della famiglia del pesce azzurro come ad esempio sardine e acciughe. Tenete comunque presente che la pesca dei bianchetti è regolamentata da un decreto ministeriale per cui la loro pesca è consentita solo in determinati periodi dell'anno e per limitate quantità. Attenzione alle imitazioni come ad esempio il pesce ghiaccio.

Ingredienti

- 400 gr di bianchetti
- 4 uova
- farina
- acqua
- prezzemolo
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Frittelle di bianchetti

Passo 1.

Preparate una pastella sbattendo le uova ed aggiungendovi acqua e farina quanto basta.

Passo 2.

Tritate aglio e prezzemolo ed amalgamateli alla pastella.

Passo 3.

Fate riposare la pastella per due ore circa.

Passo 4.

Aggiungete i bianchetti alla pastella.

Passo 5.

Riscaldare dell'olio in padella e versatevi delle cucchiainate di impasto.

Passo 6.

Fate friggere da ambo i lati in modo da ottenere una buona doratura.

Passo 7.

Man mano che sono pronte, mettete le frittelle di bianchetti nella carta assorbente per eliminare l'olio in

eccesso.

Passo 8.

Salate e pepate a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 08/01/2020
- ✓ **Calorie:** 320 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (8 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)