



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

Frittelle con lattuga



4 Persone

contorni Categoria

media Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella, schiumarola, carta assorbente da cucina**

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 1 lattuga
- 2 uova
- 1 cubetto di lievito di birra (o una bustina di lievito in polvere)
- 1 lattuga
- Olio di semi di arachidi
- Sale
- Pepe

Preparazione Frittelle con lattuga

Passo 1.

Impastate la farina con le uova, il lievito e una presa di sale, quando la pasta è bene amalgamata, lasciate lievitare un'ora e mezza in forno con la luce accesa.

Passo 2.

Private la lattuga delle foglie esterne più dure, lavate le foglie interne, asciugatele con carta da cucina e riducetela a listarelle sottili, poi incorporatele alla pastella.

Passo 3.

Mettete a friggere la pastella a cucchiariate in una padella con olio bollente.

Passo 4.

Appena dorate, fate sgocciolare le frittelle con una schiumarola e ponetele su carta da cucina assorbente per eliminare l'eccesso d'olio.

Passo 5.

Servite ben calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)