



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

Frittelle - Friscieu



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentola per friggere, colino con buchi**

Ingredienti

- ☐ 1/2 kg di di farina bianca
- ☐ 2 rossi d'uovo
- ☐ 1 bustina di lievito
- ☐ olio extravergine d'oliva
- ☐ sale

Preparazione Frittelle - Friscieu

Passo 1.

Mettete la farina in una ciotola ed imastatela con dell'acqua fino ad ottenere una pastella molto morbida.

Passo 2.

Lasciare riposare per circa 2 ore.

Passo 3.

Aggiungere il lievito, i rossi d'uovo e sale quanto basta, quindi mescolare bene gli ingredienti.

Passo 4.

Prendete l'impasto a cucchiainate e mettetelo a friggere in una pentola per frittura.

Passo 5.

Una volta che sono ben dorate, togliete le frittelle dalla pentola con un colino con buchi, scolatele e disponetele in una carta per assorbire l'olio.

Passo 6.

Servitele calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)