



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

Asparagi fritti



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella**

Ingredienti

- 1 kg di asparagi
- 200 gr di farina
- lievito di birra
- 2 albumi
- prezzemolo
- burro
- sale

Preparazione Asparagi fritti

Passo 1.

Mescolate farina e lievito con dell'acqua tiepida fino ad ottenere una pastella omogenea, fate riposare quindi il composto per circa un'ora.

Passo 2.

Pulite gli asparagi e togliete la parte più dura dei gambi, quindi sbollentateli per una decina di minuti.

Passo 3.

Aggiungete alla pastella i due albumi e mescolate, immergetevi quindi gli asparagi.

Passo 4.

Friggete gli asparagi nel burro fuso, quindi salateli e passateli nella carta assorbente prima di servirli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.3 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)