

Frittelle lucane



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 360g di farina
- 40 g di semolino
- sale
- olio
- 1 foglia di alloro
- 4 cucchiai di zucchero a velo

Preparazione Frittelle lucane

Passo 1.

Portate ad ebollizione mezzo litro d'acqua con la foglia di alloro.

Passo 2.

Nel frattempo, mescolate la farina con il semolino e un pizzico di sale e versate il tutto nella pentola, dopo averla tolta dal fuoco.

Passo 3.

Riportate la pentola sulla fiamma e mescolate senza interruzioni fino ad ottenere un composto consistente ed omogeneo.

Passo 4.

Conclusa la cottura ed eliminata la foglia di alloro, disponete il composto in alcuni vassoi in modo che si formi uno strato con lo spessore di 1 cm.

Passo 5.

Una volta raffreddato, tagliate il composto a piccoli rombi e friggeteli in una padella con abbondante olio bollente, utilizzando una forchetta per bucherellarli.

Passo 6.

Mettete poi a scolare le frittelle su carta assorbente, per eliminare l'unto in eccesso.

Passo 7.

Offrittele ai vostri ospiti dopo averle cosparse di zucchero a velo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)