



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

Alborelle fritte



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **piatto fondo, pentola per fritti, paletta per fritti (o una schiumarola)**

Ingredienti

- 600 g di alborelle
- 100 g di farina 00
- 1 dl di latte
- olio d'oliva per friggere (oppure olio di semi di arachidi)
- sale

Preparazione Alborelle fritte

Passo 1.

Pulite le alborelle dalle interiora, lavatele bene e mettetele in un piatto fondo col latte, lasciate nel latte 10 minuti poi scolatele e infarinatele.

Passo 2.

Prendete una padella per fritti con abbondante olio.

Passo 3.

Quando l'olio sarà caldo, ma non fumante, friggete le alborelle, cuocetele per 3-4 minuti, poi sgocciolatele su carta assorbente, salate e servite subito.

Note

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