

Ricetta N. 12

Frittelle di carciofi

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

8 carciofi, 1 uovo, 1 limone, 200 gr. di farina bianca, olio d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Nettate i carciofi togliendo loro le foglie esterne e le punte; tagliateli a spicchi ed immergeteli in acqua e limone. Preparate una pastella; in una terrina sbattete l'uovo a cui aggiungerete il sale, la farina, versata un po' per volta e un po' d'acqua tanto da rendere l'impasto liscio e cremoso; lasciate riposare per un'ora circa. Scolate i carciofi e mescolateli alla pastella. Friggete in olio caldo versando il composto un cucchiaino per volta. Servite le frittelle calde

