

FRITTELLINE ALLE ERBE MEDITERRANEE

TEMPO PREPARAZIONE 20 MINUTI

TEMPO COTTURA TOTALE CIRCA 10 MINUTI

PORZIONI 4/6 PERSONE

INGREDIENTI

- 200 g di farina
- 2 uova
- 2 rametti di rosmarino
- 2 rametti di maggiorana secca (io fresca)
- 2 rametti di salvia
- 3 cipollotti
- 2-3 cucchiari latte
- q.b. sale
- q.b. salsa di pomodoro (io non l'ho messa)
- 2 rametti di menta
- 1 cucchiaino lievito in polvere
- q.b. olio di arachidi

PREPARAZIONE

- Lavate le erbe mediterranee, sfogliatele e tritatele piuttosto finemente insieme ai cipollotti (dopo aver tolto le eventuali foglie più esterne e le radici).
- Sbattete le uova con il latte e aggiungete le erbe.
- Inserite la farina, un poco di sale, il lievito.
- Mescolate bene.
- Fate lievitare circa 60 minuti
- Fate scaldare l'olio in una padella antiaderente (circa 180°)
- Con l'aiuto di due cucchiari formate delle palline e fatele scendere nell'olio caldo. Friggete sino a quando saranno gonfie e dorate.
- Lasciatele asciugare su carta assorbente, servite le frittelline di erbe mediterranee calde con salsa di vostro gusto (io ho accompagnato con pesto).

NOTE: L'olio deve essere ben caldo se non avete il termometro l'olio sarà caldo quando immergendo un pezzettino di pane friggerà quasi immediatamente