

FRITTELLE CON BUCCE DI ARANCE E LIMONI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- farina (250gr)
- sale
- 1-2 limoni
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 albumi d'uovo
- 1-2 arance

Come si prepara

Incorporare alla farina setacciata, il tuorlo d'uovo, il sale e l'olio, ottenendo una pastella soffice e spumosa che dovrà essere lavorata molto. Le fruste elettriche garantiscono un risultato migliore e più rapido.

Far riposare la pastella per una mezz'ora.

Nel frattempo, tagliare le bucce degli agrumi a listarelle sottili e sbollentarle per tre volte cambiando ogni volta l'acqua.

Al momento di friggere, incorporare alla pastella, gli albumi montati a neve fermissima mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto e le listarelle di agrumi.

Assicurarsi che le bucce siano avvolte da uno strato spesso di pastella quindi friggerle e servirle immediatamente.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Tabella nutrizionale

Valore energetico	169 kcal 708 kJ
-------------------	--------------------

Tags



antipasti caldi, fritti, frittelle, Frittelle con bucce di arance e limoni

