
Frittelle di lattuga di mare

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un'ottima entrée per una cena a base di pesce che si dimostrerà una piacevole sorpresa per i vostri ospiti, anche per quelli più difficili.

Un'ottima entrée per una cena a base di pesce che si dimostrerà una piacevole sorpresa per i vostri ospiti, anche per quelli più difficili. Per rendere la presentazione più sfiziosa potreste servire le frittelle in spiedini, oppure preparare un cartoccio di carta di pane nel quale porre le croccanti frittelle fumanti.

Ingredienti per 4-6 persone

80 grammi di alghe del tipo lattuga di mare fresche, 300 grammi di farina 00, 210 ml di acqua, 15 grammi di lievito di birra, 300 grammi di olio (per friggere), q.b. di sale e di pepe nero.

Preparazione

Sbriciolare il lievito di birra e scioglierlo in un bicchiere di acqua tiepida. Nel frattempo porre in un contenitore la farina setacciata, un pizzico di sale, quindi il lievito precedentemente stemperato, unire gradatamente l'acqua e lavorare con una frusta fino ad ottenere una pastella molle e appiccicosa. A questo punto aggiungere le alghe, che avrete lavato, mondato e tritato. Amalgamare con cura il composto, coprire con un canovaccio e lasciar riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno 60 minuti.

Passato questo tempo, in una padella dai bordi alti, portare a temperatura abbondante olio. Versare piccoli cucchiari d'impasto nell'olio ben caldo. Si formeranno tante palline che cuocerete con attenzione da ogni parte, senza farle scurire eccessivamente. A cottura ultimata togliere dalla padella le frittelle con una schiumarola e porle su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servire immediatamente, più calde sono e più appetitose saranno. Se lo gradite, macinate del pepe nero.