
Frittelle con cipollotti e lattuga

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Proponiamo la ricetta dei "frisceu", le frittelle di pastella, salate e squisite, tipiche della Liguria. Dal blog La piccola casa

Per chi non lo sapesse i frisceu sono le tipiche frittelle di pastella liguri, davvero ottimi, un finger food ante litteram, anzi un vero street food... Alla ricetta originale ho aggiunto un cipolloto, giusto per dare un brio in più a queste fantastiche ed inimitabili frittelle!

Ingredienti per quattro persone :

500 grammi di farina 00
due tuorli d'uovo
un cipollotto compreso il verde
il cuore di una lattuga
Olio di semi di arachidi
una bustina di lievito di birra
sale fino
acqua

Iniziare preparando la pastella mettendo in una ciotola abbastanza grande tutta la farina lavorandola con un po' d'acqua, fino ad ottenere una pasta abbastanza fluida. Aggiungere il lievito, una presa di sale e i tuorli d'uovo, lavorare per bene la pastella quindi lasciare lievitare per almeno un'ora coprendo con un canovaccio (picaggetta). Quindi aggiungere la lattuga e il cipolloto tagliati a listarelle molto corte. Mescolare per bene il tutto, quindi friggere cucchiariate di pasta nell'olio bollente. Quando le frittelle avranno raggiunto un bel colore dorato, raccoglierle con una schiumarola, farle sgocciolare bene e sistemarle su di un piatto coperto da carta assorbente, servire i frisceu belli caldi magari in tanti sacchetti di carta paglia.