

FRITTELLE DELLE LANGHE

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina di grano 00,
- 4 uova,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 cucchiaino di lievito naturale,
- sale,
- olio di semi di arachidi per friggere.

Sbattete i tuorli in una terrina, aggiungete il latte, dopodiché incorporate la farina delicatamente e il lievito naturale, infine salate.

Amalgamate con cura onde ottenere una pasta liscia e morbida.

Se è il caso, aggiungete altro latte.

Lasciate riposare per un po', poi unite al composto gli albumi montati a neve: ottenete così una pastella che prenderete a cucchiariate e getterete nell'olio bollente.

Quando le frittelle hanno raggiunto la doratura da entrambe le parti, estraetele con una schiumarola e depositatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio eccedente.

La casseruola della frittura deve avere i bordi alti e di piccolo diametro onde cuocervi soltanto tre o quattro frittelle per volta.

Servite i fricieu caldi in apertura di pasto.

E' un piatto di facile e veloce esecuzione che d'inverno le mamme preparavano per la merenda dei figli nelle grandi occasioni.

In questo caso i fricieu venivano abbondantemente cosparsi di zucchero e alcune volte le cuoche aggiungevano alla pastella pezzettini di mela.