

FRITTELLE DI BIANCHETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bianchetti,
- 2 uova,
- 3 cucchiaini di formaggio,
- prezzemolo tritato,
- farina bianca,
- abbondante olio per friggere,
- sale.

Sbattete le uova con il formaggio, il prezzemolo e il sale.

Lavate i bianchetti e puliteli da erbe e sassolini; scolateli molto bene e aggiungeteli al composto insieme alla farina mescolando delicatamente fino a formare un composto omogeneo.

Prendete una padella in ferro o antiaderente, scaldatela bene con abbondante olio e immergetevi i bianchetti a cucchiaiate.

Quando le frittelle risulteranno ben dorate, fatele cuocere anche dall'altra parte.

Quando risultano ben cotte adagiatele su della carta assorbente.

Potete servirle sia calde che fredde.