

FRITTELLE DI LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 100 g di foglie di insalata lattuga,
- 2 uova,
- 15 g di lievito di birra,
- alcune foglie di basilico,
- abbondante olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Sciogliete il lievito in poca acqua tiepida, poi mescolatelo con la farina setacciata.

Unite quindi le uova e lasciate riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Aggiungere poi le foglie di lattuga a listarelle, il basilico spezzettato, sale e pepe e mescolate bene.

Friggete a cucchiaiate il composto ottenuto in abbondante olio caldo, tamponate man mano le frittelle con carta assorbente e servitele subito ben calde.

Delle lattughe, utilizzate solo le foglie più tenere, oppure private quelle più dure del torsolo.