ANTIPASTO DI BIANCHETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bianchetti,
- 20 g di prezzemolo tritato,
- sei uova,
- uno spicchio d'aglio,
- qualche foglia di basilico,
- poca farina,
- poco latte,
- 3 cucchiai di pecorino o parmigiano grattugiato,
- abbondante olio di semi.

Lavate con cura i pesciolini, liberandoli dalle molte impurità, poi asciugateli e poneteli in una ciotola capace; mescolateli con il prezzemolo, le uova, lo spicchio d'aglio a fettine sottili, le foglie di basilico intere, la farina, il latte e il formaggio grattugiato, così da ottenere un composto della consistenza di quello delle frittate.
Ponete la padella dei fritti sul fuoco, con abbondante olio; quando questo inizierà a fumare, trasferitevi qualche cucchiaiata di composto, in modo da formare delle frittelline, che farete dorare dai 2 lati (giratele una sola volta).
Man mano che le frittelline saranno pronte, toglietele con la paletta dei fritti e mettetele a perdere l'olio eccedente su una carta assorbente da cucina; tenetele in caldo nel forno (prima acceso poi spento), mentre friggete le altre.
Servitele subito, caldissime.