BIANCHETTI ALLA GIUDEA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di bianchetti,
- 120 gr. circa di farina,
- 2 cucchiaini di olio,
- 2 uova,
- 1 trito di prezzemolo e aglio,
- sale,
- abbondante olio di semi per friggere.

In una terrina mescolate la farina con l'olio, i tuorli d'uovo e l'acqua necessaria (circa un decilitro e mezzo) per ottenere un composto scorrevole.

Lasciate riposare la pastella per un'ora, poi unitevi i bianchetti lavati e ben sgocciolati, il prezzemolo tritato ed incorporatevi delicatamente i due bianchi d'uova montati a neve con un pizzico di sale.

Friggete il composto a cucchiaiate nell'olio fumante e, quando le frittelle saranno dorate e croccanti, levatele con il mestolo forato, posatele su una carta assorbente e servitele in tavola ben calde.