

FRITTELLE DI ARANCE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 arance,
- 2 uova,
- 100 g di farina,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 2 cucchiaini di brandy,
- olio d'oliva,
- zucchero.

Sbucciare le arance al vivo, tagliarle a fettine e spolverizzarle di zucchero.

Preparare una pastella con le uova sbattute, la farina diluita con il latte, il brandy e un albume montato a neve Immergere nella pastella le fettine di arancia, friggerle in olio bollente, spolverizzarle di zucchero e servirle calde.