

FRITTELLE DI ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di farina,
- 45 g di lievito di birra,
- 1 bustina di zafferano,
- mozzarella,
- sale,
- olio d'oliva.

Sciogliete lo zafferano in mezzo bicchiere di acqua tiepida e fate altrettanto con il lievito.

Con i due liquidi diluite la farina, unite la mozzarella a dadini, un pizzico di sale.

Il composto deve risultare fluido (se occorre aggiungete un po' d'acqua).

Lasciate riposare per circa un'ora.

In una padella fate scaldare abbondante olio e con un mestolino versatevi un po' di pastella alla volta.

Quando le frittelle sono ben dorate, toglietele, appoggiatele su una carta assorbente e poi disponetele su un piatto da portata.

Servitele ben calde