

CUORI DI CARCIOFI FRITTI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di cuori di carciofo in scatola,
- olio per friggere.

Per la pastella:

- 125 g di farina,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 albumi d'uovo,
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di sale.

Preparate la pastella: setacciate la farina e il sale sopra un'insalatiera.

Fate una fontana nella farina e versatevi l'olio e 15 cl di acqua tiepida.

Mescolate portando gradualmente la farina verso il centro: la pasta deve prendere la consistenza di una crema densa.

Eventualmente aggiungete ancora un po' di acqua tiepida.

Lasciate riposare per trenta minuti.

Al momento di iniziare la cottura montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente alla pastella.

Aggiungete il prezzemolo tritato senza schiacciare la miscela.

Scaldare l'olio a 170 gradi.

Sgocciolate i cuori di carciofo e asciugateli accuratamente.

Immergeteli nella pastella, sgocciolateli e disponeteli nel cestello della friggitrice.

Fate friggere i cuori di carciofo per due minuti circa, voltandoli a metà cottura.

Sgocciolateli, asciugateli e serviteli.