

ANTIPASTI

Fricieu

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

6 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina di grano 00	300 g
Uova	4
Latte	1 bicchiere
Lievito naturale	1 cucchiaio
Sale	

PER FRIGGERE

Olio di semi di arachidi

■ Preparazione

- 1 Sbattete i tuorli in una terrina, aggiungete il latte, dopodichè incorporate la farina delicatamente e il lievito naturale, infine salate. Amalgamate con cura onde ottenere una pasta liscia e morbida.
- 2 Se è il caso, aggiungete altro latte. Lasciate riposare per un po', poi unite al composto gli albumi montati a neve: ottenete così una pastella che prenderete a cucchiariate e getterete nell'olio bollente.
- 3 Quando le frittelle hanno raggiunto la doratura da entrambe le parti, estraetele con una schiumarola e depositatele su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio eccedente.
- 4 La casseruola della frittura deve avere i bordi alti e di piccolo diametro onde cuocervi soltanto tre o quattro frittelle per volta. Servite i fricieu caldi in apertura di pasto.
- 5 E' un piatto di facile e veloce esecuzione che d'inverno le mamme preparavano per la merenda dei figli nelle grandi occasioni.
- 6 In questo caso i fricieu venivano abbondantemente cosparsi di zucchero e alcune volte le cuoche aggiungevano alla pastella pezzettini di mela. Vino consigliato: Roero Arneis.