

CONTORNI

Frittelle di carote

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 6 persone

Carote	200 g
Cipolla	1
Mandorle in scaglie	2 cucchiai
Semi di cumino	1 cucchiaino
Farina	125 g
Uovo	1
Albume d'uovo	1
Latte	20 cl
Lievito in polvere	1/2 cucchiaino
Olio d'oliva	
Zucchero	1 pizzico
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Setacciate la farina, il lievito e lo zucchero sopra una insalatiera. Aggiungete sale e pepe, l'uovo intero e il latte. Stemperate a poco a poco per ottenere una pastella omogenea e abbastanza fluida.
- 2 Lasciate riposare per un'ora. Pelate le carote, lavatele, asciugatele e grattugiatele fini. Pelate e tritate fine la cipolla. Incorporate alla pastella le carote, la cipolla, le mandorle e il cumino.
- 3 Mescolate bene. Scaldate l'olio per friggere a 170 gradi. Sbattete l'albume a neve, incorporatelo alla preparazione senza sbattere.
- 4 Prelevate la preparazione con un cucchiaino e fatela cadere nell'olio caldo, in piccole quantità. Lasciate cuocere per cinque minuti, sgocciolate e servite.