

ANTIPASTI

Frittelle lucane

Tradizione: Basilicata

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	250 g
Semolino	1 cucchiaio
Acqua	50 cl
Alloro	1 foglia
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Sale	
Olio per friggere	
Zucchero a velo	

Preparazione

- 1 In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con un pizzico di sale, la foglia di alloro e l'olio d'oliva. Toglietela dal fuoco, versatevi le farine in una sola volta e mescolate con un cucchiaio di legno.
- 2 Rimettete sul fuoco e cuocete a fuoco basso per una decina di minuti, rimescolando a otto, in modo da passare sempre per il centro della casseruola.
- 3 Quando il composto sarà liscio e compatto, togliete l'alloro, versatelo su un piatto largo leggermente bagnato o unto, livellatelo e lasciatelo raffreddare.
- 4 Tagliatelo a rombi e friggeteli in olio caldo. Appena le frittelle saranno dorate, scolatele su una carta assorbente, disponetele su un piatto, spolverizzatele con zucchero a velo e servitele.