

Pastella per fritti

per zucchine, pesce, grosse foglie di salvia, melanzane ecc.

Ingredienti

<i>Farina bianca</i>	<i>g</i>	<i>125</i>
<i>Olio d'oliva - cucchiaini</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Scorza di limone grattugiato</i>	<i>n</i>	<i>1/2</i>

<i>Latte</i>	<i>g</i>	<i>125</i>
<i>Tuorlo d'uovo</i>	<i>n</i>	<i>1/4</i>
<i>Albume d'uovo montato a neve</i>	<i>n</i>	<i>1/4</i>

Preparazione

- Amalgamate farina, olio, scorza di limone e 1/4 di tuorlo d'uovo. Aggiungete poi il latte. Infine incorporate delicatamente un poco d'albume montato a neve. Deve venire un impasto piuttosto consistente.
- Per rendere il fritto più croccante aggiungete un poco di **lievito di birra**. Potete inoltre sostituire il latte con il vino bianco o la birra e, a piacere, completare la pastella con aghi di rosmarino, salvia o altre erbe aromatiche tritate.