

«Frittelle di mele»

TRENTINO

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

2 mele
il succo di 1/2 limone
150 g di farina
100 ml di latte o di birra
2 tuorli d'uovo
1/2 bustina di zucchero vanigliato

1 cucchiaio di olio
2 chiare d'uovo
1 pizzico di sale
4 cucchiari di zucchero
olio per friggere
1 cucchiaio di cannella



Come Fare:

Sbucciare le mele, eliminare i semi e dividerle in fette spesse 0,5 cm. Cospargerle poi di succo di limone e farle riposare per 10 min. Nel frattempo preparare la pastella: versare la farina in una ciotola ed impastarla con il latte o con la birra finchè non avrà raggiunto una consistenza omogenea. Unire alla pasta i rossi d'uovo, 1 cucchiaio di zucchero vanigliato e l'olio. Sbattere le chiare d'uovo con il sale e montarle a neve aggiungendo lo zucchero, quindi incorporare la spuma alla pastella. Scaldare l'olio a 170 °C. Tuffare le fette di mela nella pastella e friggerle nell'olio caldo. Asciugare le frittelle su carta assorbente. Voltolare le frittelle nello zucchero unito alla cannella. Servirle con una salsa alla vaniglia o alla cannella, oppure con del gelato alla cannella.