

#MYCORTINA

*Le ricette dei
Sestieri d'Ampezzo*

FRITTELLE DI MELE



Ingredienti

PER 6 PERSONE

2 uova

125 ml latte a T.
ambiente

160 g farina debole 00

2 cucchiaini di rum

1 cucchiaino di zucchero

1 pizzico di sale

3 mele

1 limone

olio di semi d'arachide
zucchero



Preparazione

Frullate ad immersione le uova, il latte, il rum, la farina, lo zucchero ed il sale, fino ad ottenere una pastella liscia e mettete in frigorifero.

Pelate le mele, togliete il torsolo con l'attrezzo apposito e affettatele con uno spessore di circa 1 cm. Tagliate a metà il limone e strofinatene l'interno su tutte le fette di mele.

Scaldate l'olio in una padella per friggere, dai bordi alti, e verificate che la temperatura sia di circa 165/170 gradi. Intingete ogni fetta nella pastella fredda e friggetele girandole su entrambi i lati, finché sono dorate.

Scolate bene su carta assorbente e poi passate subito, entrambi i lati, nello zucchero semolato.

Servite ancora calde.