Ci piace cucinare

L'unico settimanale di cucina

Solo 1 euro

n° 118 Anno 3 - P.I. 14/5/2019 - Settimanale - Poste Italiane Spa
Spedizione in abb. post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

Tutto in teglia

4 idee golose

Nespole

dolci & salate

Dolci in rosa ♥ A scuola di sartù ♥ Insalate di ceci ♥ Margherite golose ♥ Frittura dall'orto ♥ Domenica, profumo di mare ♥ Creme spalmabili vegane

9 772532 061002 90118

friggi

BY FRANCESCA ROMANA GAGLIONE, FOTOGRAFA E AMANTE DELLA BUONA TAVOLA

Gran fritto misto di verdura e frutta

Prep.: 15 min. - Cottura: 15 min. - Riposo: 30 min. - Cal.: 400 a porz.

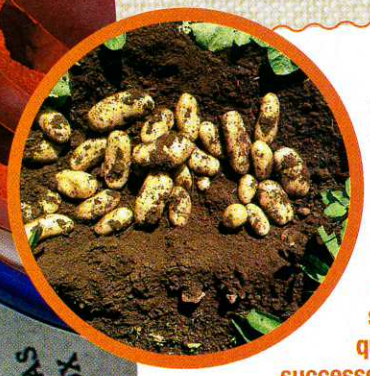
PER 6 PERSONE •2 patate •1 mela Fuji •1 melanzana viola rotonda •1 peperone rosso •1 peperone giallo •2 zucchine •1 rametto di rosmarino •sale Maldon

PER LA FRITTURA •550 ml di birra freddissima •300 g di farina 00 •1 l di olio di semi di arachide

PER LA FRITTURA •Versate la birra in una ciotola e aggiungete la farina in una sola volta. •Mescolate con una forchetta per amalgamare bene la pastella; non preoccupatevi di eventuali grumi, renderanno il fritto più croccante. •Trasferite la pastella in frigorifero, coperta, circa mezz'ora. •Versate, intanto, l'olio in una pentola capiente e portatelo a 180°.

PER LE VERDURE E LA FRUTTA •Lavate le patate sfregandole sotto l'acqua corrente, tamponatele e affettatele con una mandolina in sfoglie di 1 mm. •Fatele friggere poche alla volta nell'olio, complessivamente 5 minuti o fino alla doratura desiderata, rigiratele spesso con una schiumarola. •Sgocciolatele e adagiatele su carta da fritto. •Lavate e mondate le verdure; tagliate a listarelle le zucchine e il peperone giallo. •Rimuovete il torsolo alla mela e tagliatela a fette insieme al peperone rosso. •Affettate la melanzana e tagliate le fette in quarti. •Togliete la pastella dal frigorifero e immergetevi le verdure e la mela. •Scolatele, man mano, dalla pastella e fatele friggere, poche alla volta, nell'olio bollente, rigirandole fino a doratura. •Sgocciolatele con l'apposita paletta su carta assorbente e trasferitele su un piatto da portata. •Spolverizzate la frittura con il sale Maldon e le foglie di rosmarino e servite.

di tanti amici e un bicchiere di birra!



LA BUONA NOVELLA

•È il momento ideale per godere della bontà delle patate novelle o "primaticce", che si colgono tra marzo e giugno. •La loro storia prende il via con successo ai primi del Novecento quando si iniziano a coltivare con successo nella costa ionica catanese. •E proprio qui le patate novelle danno raccolti copiosi e di qualità, grazie alla giusta combinazione tra suolo e clima. •In queste stesse zone, oggi, Selenella ha le sue coltivazioni di patate novelle, che mantengono l'altissima qualità delle patate prodotte con questo stesso marchio nel territorio bolognese. •Bollono in un tempo ridotto e saranno perfette per i piatti unici della pausa pranzo.