

Frittelle di ciliegie

Ingrediente per 4 persone:

500 gr.di ciliegie
220 gr.di farina 00
2 uova
300 ml.di birra
40 gr.di zucchero a velo
500 ml.di olio per friggere
sale

Preparazione

Raccogliete in una ciotola la farina insieme con un pizzico di sale e 20 gr.di zucchero a velo, dividete gli albumi dai tuorli e unite quest'ultimi alla farina, versate la birra, poco per volta, e mescolate. Montate gli albumi a neve e aggiungeteli alla pastella, mescolate.

Lavate le ciliegie lasciando attaccati i piccioli e intingetele nella pastella preparata, facendo in modo che ne rimangano ricoperte. Scaldate l'olio in una padella dai bordi alti e friggetevi le ciliegie, 5 minuti circa.

Scolatele su carta assorbente da cucina, disponetele in una ciotola, cospargetele con lo zucchero a velo rimasto e servite.