

Frittelle di fichi

Ingredienti per 6 persone

18-20 fichi piccoli e sodi

80 gr. di zucchero

180 gr. di farina

2 uova

120 ml. di latte

1/2 bustina lievito per dolci

3 cucchiaini di rum scuro

2 cucchiaini di zucchero a velo

1 cucchiaino di cannella in polvere

500 ml. olio di semi di arachide

1 pizzico di sale

Lavate molto delicatamente i fichi in acqua fredda e asciugateli bene con carta da cucina. Tagliateli con un coltello a lama sottile, a meta' in verticale e posateli, man mano, su fogli di carta assorbente da cucina, con la parte tagliata rivolta verso il basso. Lasciateli qualche minuto perche' perdano piu' umidita' possibile. Sgusciate le uova separando, in due ciotole diverse, i tuorli e gli albumi. Montate con uno sbattitore elettrico, i tuorli con lo zucchero e la cannella. Incorporatevi, continuando a lavorare con lo sbattitore, la farina setacciata con il lievito, poca alla volta, alternandola con il latte e il rum. Montate a neve ben ferma gli album con un pizzico di sale. Incorporateli, con una paletta, alla pastella con movimenti dal basso verso l'alto. Fate riscaldare l'olio in una padella adeguata. Tamponate nuovamente la parte tagliata dei mezzi fichi con carta da cucina e immergeteli nella pastella preparata. Fateli sgocciolare e immergeteli nell'olio caldo, friggeteli 3 minuti per parte, o finche' saranno gonfi e dorati. Raccoglieteli con un mestolo forato, sgocciolateli bene e posateli su un foglio di carta assorbente, per eliminare l'unto in eccesso. Posateli su un vassoio da

portata, spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli caldi. Potete arricchire la pastella con gocce di cioccolato, mescolando bene, oppure farcire ciascun fico con una mandorla. Procedete alla cottura come da ricetta.