



Pastella per frittura

150 g. di farina

1/2 bicchiere d'acqua minerale gassata

Due uova

Un limone

#### PASTELLA PER FRITTURE

Versare in una terrina la farina e l'acqua; aggiungere i tuorli d'uovo e il succo del limone; unirvi i bianchi precedentemente montati a neve ed amalgamare bene il tutto: l'impasto deve assumere un aspetto cremoso.

Fare riposare per 30 minuti prima dell'uso.

N.B.:

Se l'impasto risultasse troppo denso, aggiungere dell'altra acqua.

Con questa pastella così ottenuta si può friggere qualsiasi tipo di verdura, carne o pesce. Ricordarsi che il sale va aggiunto solo a fine cottura e non nella pastella.