

Lazio in tavola I FRITTELLONI



Destinazione: Lazio

Tipo Vacanza: Cooking Class e
Lazio goloso

Le nostre ricette - I Frittelloni

In una terrina fare una pastella omogenea di media densità sciogliendo bene della farina in acqua fredda salandola poi al punto giusto e lasciarla riposare per alcune ore. Prendere una padella con un manico lungo, versarvi un cucchiaio di olio, farla riscaldare sulla fiamma e quando l'olio sarà fumante travasarlo in una tazza per poterlo poi riutilizzare. Spandere velocemente nel fondo della padella un cucchiaio di pastella in modo da farne uno strato il più sottile possibile, agitando continuamente per evitare che si attacchi sul fondo, e lasciare cuocere sempre sulla fiamma, quindi girare la pizza dall'altro lato facendola roteare in aria con mossa abile e spettacolare, farla cuocere per qualche secondo dall'altra parte e depositarla su un piatto caldo spolverizzandovi sopra del pecorino grattugiato o dello zucchero. Il frittellone va mangiato con le mani dopo averlo arrotolato a forma di cannolo.