



INGREDIENTI

- Rossetti o Gianchetti
- 1 uovo
- Farina
- Sale
- Prezzemolo
- Birra chiara o acqua gassata
- Olio di arachidi o per frittura

Per la salsa verde

- Prezzemolo
- Aglio, Capperi dissalati
- Olio di oliva
- Aceto bianco
- Alici sottolio
- Pane raffermo o Pancarrè

1



Cominciare con la salsa verde che deve riposare almeno un paio di ore.

Mettiamo un mazzetto di prezzemolo, un piccolo spicchio d'aglio, qualche capperi, due filetti di alice sottolio e del pane bagnato con l'aceto bianco in un mixer.

Il pane è fondamentale per legare la salsa ed evitare che l'olio si divida dal resto degli ingredienti.

2



Dare una prima mixata quindi aggiungere abbondante olio d'oliva e completare con un'ultima mixata prolungata.

La salsa verde è pronta per essere riposta in frigo a riposare.

Assaggiata subito la salsa ha un sentore di aceto e un fondo amaro dato dal prezzemolo. È normale, lasciandola riposare il tutto si armonizza. L'ideale sarebbe prepararla con un giorno di anticipo.

3



In una bacinella inserire un uovo intero, una cucchiaino di farina, un pochino di prezzemolo tritato, una presa di sale e un goccio di birra (o acqua gassata in alternativa).

Miscelare il composto che rimarrà molto morbido.

Sciacquare velocemente i Rossetti e asciugarli sommariamente.

4



Aggiungere i Rossetti al composto e amalgamare il tutto.

Portare in temperatura l'olio di arachidi o per frittura e con un cucchiaino prendere un po' di composto e immergerlo nell'olio.

Quando le frittelle sono dorate scolare e riporre su carta per fritti (o carta da cucina).

Non fare frittelle troppo grosse (no cuociono all'interno).

5



Puoi servire.

Sala le frittelle e accompagnale con la salsa verde (se preparata).

BUON APPETITO

Delicato è molto interessante per gli amanti del pesce.



www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali