

FRITTELLE LUCANE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina bianca,
- 1 cucchiaio di semolino,
- 50 cl di acqua,
- 1 foglia di alloro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- olio per friggere,
- zucchero a velo.

In una casseruola portate a ebollizione l'acqua con un pizzico di sale, la foglia di alloro e l'olio d'oliva. Toglietela dal fuoco, versatevi le farine in una sola volta e mescolate con un cucchiaio di legno. Rimettete sul fuoco e cuocete a fuoco basso per una decina di minuti, rimescolando a otto, in modo da passare sempre per il centro della casseruola. Quando il composto sarà liscio e compatto, togliete l'alloro, versatelo su un piatto largo leggermente bagnato o unto, livellatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo a rombi e friggeteli in olio caldo. Appena le frittelle saranno dorate, scolatele su una carta assorbente, disponetele su un piatto, spolverizzatele con zucchero a velo e servitele.