

FINOCCHI IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 finocchi,
- 100 g di farina,
- 1 uovo,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di acqua,
- 1 cucchiaio di grappa,
- sale.

Cuocere per 20 minuti i finocchi tagliati verticalmente e affettati.

Stemperare la farina con il tuorlo, l'olio, l'acqua, la grappa.

Salare, amalgamare il tutto e far riposare per 1 ora.

Poi unire l'albume montato a neve, mescolare e immergere le fette di finocchio.

Dopodiché friggerle in una padella in olio bollente.