

FRITTURA DI RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi grandi di radicchio di Treviso (400 g di circa),
- 150 g di farina,
- 200 g di birra chiara,
- 1 uovo,
- sale,
- olio di arachidi.

Setacciate la farina in una piccola ciotola e, mescolando continuamente con la frusta, diluitela con quasi tutta la birra in modo da ottenere una pastella liscia e molto fluida.

Aggiungetevi il tuorlo (conservate l'albume) e mescolate ancora con cura in modo da sciogliere eventuali grumi.

Sigillate la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate riposare il composto per circa 2 ore.

Intanto mondate il radicchio dalle foglie esterne e scartate il gambo lasciandone soltanto un cm che tornerete con il coltello.

Lavatelo, asciugatelo e dividete ogni cespo in otto spicchi.

Al momento di friggere, montate l'albume a neve ben soda e amalgamatelo alla pastella con un movimento dall'alto verso il basso quindi passatevi, uno ad uno, gli spicchi di radicchio e metteteli nella padella piena a metà di olio ben caldo. Lasciate friggere il radicchio per pochi minuti, il tempo che diventi color biondo quindi tiratelo su e appoggiatelo su un doppio foglio di carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso.

Spolveratelo di sale e servitelo caldissimo.

Per questa preparazione scegliete dei cespi di radicchio grossi ma non troppo lunghi in modo che sia più facile tagliarli a spicchi.