

RADICCHIO ROSSO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cespi radicchio di treviso
- birra
- olio d'oliva
- sale

Per la pastella:

- 65 g di farina
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere birra
- sale

Fate la pastella: in una terrina disponete a fontana la farina, al centro mettete un tuorlo, un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale.

Con un cucchiaio di legno mescolate molto bene perché non si formino grumi, quindi diluite con la birra.

Coprite, lasciate riposare almeno mezz'ora e poi incorporate al composto l'albume montato a neve soda.

Lavate e asciugate il radicchio sfogliando a una a una le foglie più grandi e tagliando a spicchi sottili il cuore centrale.

Immergete ogni foglia nella pastella e friggetela in abbondante olio, rigirandola per farla colorire e dorare.

Sgocciolate e asciugate su carta da cucina.

Salate e servite subito.