
CARCIOFI E FINOCCHI IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi
- 2 finocchi
- abbondante olio d'oliva
- sale

Per la pastella:

- 50 g di farina
- 1 uovo
- poco latte
- poco sale

Pulite finocchi e carciofi, tagliateli a spicchi.

Conservate i carciofi in acqua acidulata di limone; lessate i finocchi in acqua salata per 5 minuti.

Preparate la pastella: in una ciotola diluite l'uovo con il latte, unite mescolando la farina e poco sale; lasciatela riposare 5 minuti.

In una padella scaldate abbondante olio poi immergetevi i carciofi e i finocchi dopo averli passati nella pastella.

Ritirateli a mano a mano che sono cotti e ben dorati, passateli su una carta assorbente, salate e servite.