

FRITTELLINE DI SESAMO

Ingredienti per 4 persone:

2 grossi mango,
2 albumi,
6 cucchiaini di farina setacciata più 2 cucchiaini,
1 cucchiaino di lievito chimico,
2 cucchiaini di semi di sesamo,
olio per friggere.

Per il caramello:

180 g di zucchero,
30 g di burro,
3 cucchiaini d'acqua.

Preparate l'olio per friggere che raggiunga una temperatura di 180°.

Fate leggermente dorare i semi di sesamo in una padella antiaderente.

Sbattete gli albumi e incorporatevi la farina e il lievito.

Pelate i mango, dividete la polpa in 4 pezzi, passateli nella farina, immergeteli nell'impasto di farina e albumi e scuoteteli.

Friggeteli per 5 minuti nell'olio, scolateli e teneteli da parte su carta assorbente da cucina.

Preparate il caramello: versate lo zucchero e 3 cucchiaini d'acqua in una piccola casseruola; lasciate cuocere per 2 minuti, a fuoco dolce, quindi aggiungete il burro e proseguite la cottura a fuoco vivo.

Incorporatevi i semi di sesamo e mantenete in caldo il caramello a fuoco dolce.

Immergete le frittelle di mango nel caramello, prelevatele, una alla volta, con una forchetta, quindi mettetele subito, per 5 secondi, in un'insalatiera piena d'acqua ghiacciata in modo da far solidificare il caramello.

Scolatele e servitele subito.