



Frittelle di porri e lattuga



Ingredienti per 4 persone

120 g	Latte
n° 4	Cucchiiai di farina 00
n° 2	Uova
n° 2	Porri
n° 1	Cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato
n° 1	Cespo di lattuga
n° 1	Cucchiaino di bicarbonato di sodio
q.b.	Sale
q.b.	Olio di semi di girasole

Preparazione

1. Lavare la lattuga e sbollentare le foglie per 2 minuti in acqua bollente.
2. Scolare le foglie e raffreddarle in acqua con ghiaccio per fissarne il colore e arrestarne la cottura.
3. Rimuovere le radici e la guaina più esterna dei porri quindi tagliare a rondelle sottili.
4. Preparare una pastella sbattendo le uova con il latte e un pizzico di sale, quindi unire la farina e il formaggio grattugiato sbattendo con una forchetta. La pastella dovrà essere omogenea e piuttosto densa.
5. Tagliare a striscioline la lattuga e unirla assieme ai porri alla pastella, dando un'ultima veloce mescolata.
6. In una padella scaldare un dito di olio di semi e quando avrà raggiunto i 170 °C lasciar cadere alcune cucchiainate di impasto, ben distanziate tra loro, e friggerle per 2-3 minuti.
7. Girarle con l'ausilio di una paletta e proseguire la cottura anche sull'altro lato per 2-3 minuti.
8. Una volta dorate e croccanti scolarle per bene e trasferirle su un foglio di carta assorbente prima di servirle ben calde.