

Frittelle di finocchio

Scritto da Totò Mirabile

Mercoledì 21 Marzo 2012 01:28 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 21 Marzo 2012 01:32

Desiderando la Pasqua 20 marzo 2012 FESTINO DI SAN GIUSEPPE: Le 100 pietanze degli altari
Frittelle di finocchietto selvatico

Le frittelle di finocchietto selvatico sono una goduria per il palato. Si servono come antipasto o come contorno e vanno a ruba fra i commensali per la loro bontà e leggerezza. **Ingredienti:** 2 mazzetti finocchio selvatico 4 uova 100 gr. pecorino gratt. Pulire e lessare il finocchietto e, dopo averlo ben strizzato per privarlo dell'acqua in eccesso, tritarlo per bene. In una ciotola unire al finocchietto tritato il formaggio pecorino grattugiato e le uova battute, aggiustare di sale e mescolare con cura. Friggere a cucchiaiate rigirandole per la completa doratura.