

Pro Loco Oglianico - APS: tel. e fax. 0124.243674

Internet: www.prolocooglianico.it

E-mail: info@prolocooglianico.it



VII° CONCORSO DI CUCINA STORICA MEDIEVALE "MESSER CHEF"

RICETTA OBBLIGATORIA

FRITTELLE AL PREZZEMOLO

INGREDIENTI

Per il ripieno

Prezzemolo

Pane

Pepe

Sale

Acqua

Vino bianco

Cipolla

Per la Pasta

Farina

Vino bianco

Olio

Sale

Uova Fresche

Olio per friggere

PROCEDIMENTO

Tritare finemente il prezzemolo, tagliare a dadini sottili la cipolla, ammorbidire il pane in una miscela di acqua e vino, sminuzzarlo e unirlo al prezzemolo e ai dadini di cipolla, aggiungendo abbondante pepe e sale.

Impastare la farina, il vino bianco, l'olio, il tuorlo e il sale in modo da ottenere una pasta uniforme. Appena prima di utilizzare la pasta, montare l'albume e amalgamarlo alla pasta. Lavorare la pasta per il tempo necessario per evitare che indurisca eccessivamente.

Formare delle palline con l'impasto di prezzemolo e pane, distenderle sulla pasta per frittelle e friggere in olio abbondante.