

Frittelle di mele alla cannella

Ecco una ricetta per le feste, ottima per una merenda o per un dessert veloce. Sono facilissime da preparare ma fanno una fantastica riuscita. Provatele.



Ingredienti per 2/3 persone:

- 2 mele piuttosto compatte (Granny Smith oppure Fuji o Stark per esempio)
- 1 uovo intero
- 100 gr farina 00
- 2 cucchai zucchero semolato
- birra per diluire

Prima di tutto bisogna preparare la pastella, che dovrà riposare per una ventina di minuti: sbattere un uovo in una ciotola, aggiungere lo zucchero e la farina, ed amalgamare bene per eliminare tutti i grumi. Poi lentamente diluire con la birra fino ad ottenere una pastella abbastanza densa, della consistenza dello Yogurt.



Se risulta troppo liquida, aggiungere ancora un poco di farina. Lasciare riposare circa 15/20 minuti.

Preparare un pentolino alto e stretto per friggere, e versarvi l'olio di semi in quantità sufficiente.

Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle in fette regolari di circa 1/2 centimetro abbondante, e rimuovere il torsolo con un coltello oppure con un coppapasta tondo di diametro circa 1cm. Disporle in un piatto e irrorare con succo di limone.



Preparare un piatto con zucchero semolato e abbondante cannella in polvere, e mescolare bene.



Predisporre anche un piatto pulito con carta assorbente (o meglio ancora con la carta per frittura) dove appoggiare le frittelle appena scolate dall'olio di frittura.

Quando l'olio è caldo (fare la prova versando 1 goccia di pastella, se viene subito a galla è pronto), immergere le

fette di mela nella pastella e friggere per circa 1 minuto da ogni lato, togliendo dall'olio appena iniziano a colorare. Asciugare un poco sulla carta assorbente, tuffare e rigirare uniformemente nello zucchero speziato.



Disporre in un piatto da portata, continuare fino a terminare tutte le fette di mela, e servire caldissime.