



VEGETALI IN PASTELLA

Ingredienti

1 kg di verdure e frutta a piacere
olio di semi di arachide
sale

per la pastella:

300 gr di farina
300 gr di fecola di patate
500 gr di acqua frizzante fredda
8-9 cubetti di ghiaccio

Procedimento

In una ciotola mescolare la farina e la fecola, versare a poco a poco la birra e l'acqua fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea, farla riposare in frigo per 1 ora circa.

Pulire e lavare tutte le verdure, tagliarle a piccoli pezzi e riunirle in una ciotola.

Mescolare la pastella con i cubetti di ghiaccio. Immergere le verdure nella pastella

e tuffarle poche per volta nell'olio caldo.

Quando sono ben dorate, sgocciolarle su carta assorbente, salare al momento di servire.