



FRITTURA DI VERDURE IN TEMPURA

Ingredienti

Semola rimacinata
Acqua gassata
Ghiaccio

Procedimento

Per la pastella

Mettere in una ciotola più grande del ghiaccio e dell'acqua, in una più piccola della semola rimacinata con dell'acqua fredda gassata, sbattere il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella dove alzando la frusta con la pastella si riesce a "scrivere".

Lasciare sempre la pastella a bagnomaria coperta con la pellicola che deve poggiare sulla pastella in modo da evitare che si formi sulla superficie una patina. Riporla in frigorifero fino al momento di utilizzo. Si può preparare la pastella anche dal giorno prima.

Preparare le verdura da friggere

La cipolla rossa, tagliata a fettine, va privata del centro e messa in acqua fredda;

Le cimette delle rape vanno scottate in acqua bollente;
Le melanzane vanno tagliate a fettine sottili;
Le cime vanno sempre prima bollite;
I carciofi vanno sempre prima bolliti.