

### 59-Bianchetti alla Giudea

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 400g di bianchetti, 120g di farina, 2 cucchiai di olio, 2 uova, trito di prezzemolo e aglio, sale, abbondante olio per friggere

In una terrina mescolate la farina con l'olio, i tuorli d'uovo e l'acqua necessaria (150cc) per ottenere un composto scorrevole. Lasciate riposare la pastella per 1 ora, poi unitevi i bianchetti lavati e bel sgocciolati, il trito di prezzemolo e aglio ed incorporatevi delicatamente i due bianchi d'uovo montati a neve ferma con un pizzico di sale. Friggete il composto a cucchiaiate nell'olio fumante e, quando le frittelle saranno dorate e croccanti, levatele con il mestolo forato, posatele su di una carta assorbente e servitele in tavola ben calde